4A △

■ DUAL GRILL MICROWAVE



GB **DUAL GRILL MICROWAVE**
Operating instructions

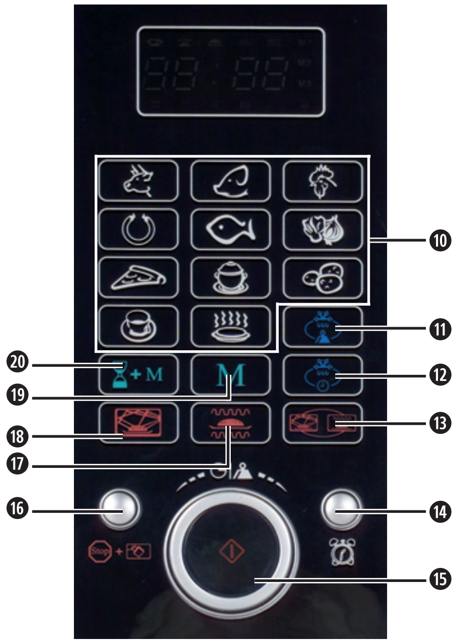
PL **PODWÓJNY OPIEKACZ – KUCHENKA MIKROFALOWA**
Instrukcja obsługi

HU **DUPLAGRILL-MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ**
Használati utasítás

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH1167-04/08-V2

KH 1167







LIST OF CONTENTS PAGE

Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this booklet on to whoever might acquire the appliance at a future date.

DUAL GRILL MICROWAVE KH 1167

Introduction

Intended Use

This appliance is intended for the heating up and preparation of foodstuffs according to the described procedures. Every modification to the appliance shall be deemed to be improper use and implies substantial danger of accidents. The manufacturer declines to accept responsibility for damage(s) arising out of usage contrary to the instructions specified below. This appliance is not intended for commercial use.

Legend

⚠ Important! Warnings about potential personal injury and/or damage to the appliance.

⚠ Danger! Warnings about electric shock!

ⓘ Notice! Note – Hints and tips for using the microwave.

Items supplied

⚠ ***Attention!***

Plastic bags can be dangerous. To avoid the risks of suffocation, store plastic bags out of reach of babies and small children.

Immediately after unpacking the appliance, and before taking it into use, please ensure that all listed items are available and that there are no signs of visible damage

1 Microwave oven, Model KH 1167
1 Turntable
1 Metal rack for grill operation
1 Operating instructions

Description of Components

❶ Ventilation opening
❷ LED Indicator
❸ Control panel
❹ Rotary switch
❺ Door opener
❻ Safety locks
❼ Turntable
❽ Viewing window
❾ Metal rack for grill operation

Buttons/controls on the control panel

❿ Key panel for eleven pre-programmed cooking functions (Auto Cook)
⓫ Button Thawing by weight
⓬ Button Thawing by time
⓭ Button Grill/Combi
⓮ Button Clock/Kitchen timer
⓯ Button Start/Quick Start
⓰ Button Erase / Stop /Child Safety
⓱ Button Grill
⓲ Button Microwave
⓳ Button Memory
⓴ Button Pre-selection

⚠ This symbol on your microwave warns you of the danger of burns.

Technical Data

Power supply:	230 V ~ 50 Hz
Maximum power output	
Microwave:	900 W
Maximum Power Consumption	
Microwave:	1400 W
Grill:	1500 W
Capacity:	approx. 24 l

Safety information

Safety precautions for the avoidance of excessive contact with microwave energy

- Do not try to operate the appliance while the door is open, as this can lead to a damaging dose of microwave radiation. It is also important not to break open or manipulate the safety locks.
- Do not jam anything between the front of the appliance and the door, and ensure that there is no residual food or cleaning agent on the seals.

⚠ *Warning:*

If the door or the door seal is damaged, UNDER NO CIRCUMSTANCES may you continue to use the appliance. Arrange for it to be repaired as soon as possible by qualified specialists.

- Never attempt to repair the appliance yourself. Removal of the appliance housing could cause the release of microwave energy. Arrange for the repair to be carried out only by qualified specialists.

Important safety instructions

When using electrical appliances, elementary safety precautions must be taken, including the following:

⚠ ⚠ *Danger:*

To reduce the risk of burns, electric shock, fires, bodily injuries or excessive contact with microwave radiation: Please read all instructions before using the appliance.

- Use this appliance only for its intended purposes, as described in this manual. Do not use any caustic chemicals or vapours in this appliance. This microwave oven is especially designed for the heating, cooking, grilling, or drying of foodstuffs. It is not intended for use in industrial applications or laboratories.
- Never operate the microwave oven when it is empty, except when it is being first commissioned (see Chapter "Cooking in the microwave oven").
- Do not operate the microwave oven if the power cable or plug are damaged. To avoid injury, arrange for damaged power cables or plugs to be exchanged by qualified specialists before re-using the appliance.
- Place the microwave oven so that there is a minimum distance of 30 cm to walls or cupboards. Ensure ventilation openings are always free. This microwave oven is not suitable for installation in kitchen cabinets.
- Connect the microwave oven to a 230V, 50Hz power socket fitted with a 16 A fuse. It is recommended that the microwave oven is powered from its own ring main.
- If you are unsure about how to connect the microwave oven, consult a specialist.
- This microwave oven may not be located in areas with high humidity or where moisture could collect.
- NEVER leave the microwave oven unattended if you are heating foodstuffs packed in plastics or paper.
- NEVER place flammable materials close to the microwave oven or the ventilation openings.
- Remove ALL metallic closures from the packaging of the foodstuff that you intend to warm up. Risk of fire!
- When making popcorn, use only popcorn-bags suitable for microwave ovens.
- Do not use the microwave oven for storing foodstuffs or other objects.

- Verify the programme once more after starting the microwave oven.
- UNDER NO CIRCUMSTANCES should you remove the microwave oven housing.
- NEVER pour fluids into the ventilation openings or the safety locks. Should fluids ever enter them, IMMEDIATELY switch the microwave oven off and remove the plug from the power socket. Arrange for the appliance to be checked by qualified specialists.
- NEVER insert foreign objects into the ventilation openings or the safety locks.
- Should the lamp in the interior of the microwave oven need replacing, arrange for this to be done by a qualified specialist.
- Proceed with caution when warming up fluids. Use only open containers, so that any air bubbles produced can escape.
- To avoid sudden simmering:
  - Stir the fluid before warming it up.
  - If possible, place a glass rod in the fluid for as long as it is being heated.
  - To avoid an unexpected reboiling, leave the fluid to stand in the microwave oven for approx. 20 seconds after being warmed up.
- Puncture the skins of potatoes, sausages or similar. Otherwise, they could burst.
- Keep children well away from the microwave oven when it is in use. Risk of Burns!
- NEVER touch the microwave oven door, housing, ventilation openings, accessories or the dinnerware directly after the grill, combi or automatic menu process. The parts will be very hot. Allow them to cool down before cleaning them.
- Do not lean on the microwave oven door. Do not use the microwave oven as a toy.
- Do not modify the microwave oven.
- Do not transport the microwave oven when it is in use.
- Do not exceed the cooking times detailed by the manufacturer.
- Do not use metallic utensils which reflect microwaves and lead to sparking. Do not place tin-cans into the microwave.
- Operate the microwave oven only when the turntable is in its position.
- Do not place any objects on the microwave oven when it is in use.
- Do not place plastic containers in the microwave oven immediately after a grill, combi or automatic menu process. The plastic could melt.
- Drops of water can form on the microwave oven door or on the housing. This is normal and is not an indication of a malfunction.
- Ensure that the plug is at all times easily accessible, so that it can be quickly removed in the event of an emergency.
- Do not place the microwave oven adjacent to other appliances discharging heat, for example, an oven.
- Clean the microwave oven thoroughly after warming up greasy foods, especially if they were not covered. Allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Residues such as fat or grease cannot be allowed to collect on the heating elements of the grill. They could possibly ignite.
- Do not thaw frozen fat or oil in the microwave oven. The fat or oil could ignite.
- People fitted with a heart pacemaker should consult their doctor about the possible risks of using a microwave oven before taking one into use.



NEVER submerse the appliance, the power cable or the plug in water or other fluids.

- Do not allow the power cable to hang from a table or work surface. Children could pull on it.
- Keep the power cable away from hot surfaces. Do not lead it in front of the microwave oven door. The heat could damage the cable.
- After they have been warmed up, always open containers, popcorn-bags etc. with the opening pointing away from your body. Escaping steam could lead to scalds.
- NEVER stand directly against the microwave oven when opening the door. Escaping steam could lead to scalds.
- Never burden the turntable with more than 3 kg. This could irreparably damage the appliance!

⚠ *Danger:*

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate the appliance with an external time switch or a separate remote control system.
- To minimize the risk of fire in the microwave: When heating food in plastic or paper containers, always keep an eye on the microwave when it is in operation, as these materials can catch fire.
- Remove any ties containing wire from paper or plastic bags before placing them in the microwave.
- Should you notice smoke, switch the appliance off or remove the plug from the socket and keep the door closed to suffocate any possible flames.
- Do not use the interior of the microwave for storage purposes.
  Do not leave paper items, cooking utensils or food in the microwave when it is not being used.
- Do not use the microwave oven to warm up cushions filled with kernels, cherry stones or gels. Risk of fire!

⚠ *Warning:*

Liquids and other foods must not be heated in airtight containers, as these may explode and damage the appliance.
When heating drinks in the microwave, bubbling may be delayed when the drink boils. Therefore, be careful when handling the container.

- Do not fry in the microwave. Hot oil can damage parts of the appliance and utensils and even cause skin burns.
- Eggs in their shells and hard-boiled eggs should not be heated in the microwave oven as they could explode, even on completion of the heating process.
- Food with thick skins, such as potatoes, whole pumpkins, apples and chestnuts must be pricked before cooking.
- The content of babies' bottles or jars of baby food should be shaken or stirred.

⚠ *Danger:*

Before feeding, check the temperature to avoid potentially lethal burns for babies.

- Cooking utensils may become hot from the heat emitted by the food, so that you may require oven gloves to touch them. In this case, a check should also be made to ensure that the cooking utensils are suitable for use with the microwave oven.

⚠ Danger:
Microwave radiation is dangerous! Maintenance and repairs requiring the removal of access covers, which are intended for protection against contact with microwave radiation, are to be carried out by trained specialists only.

⚠ Danger:
Insufficient cleanliness of the appliance could lead to the destruction of the upper surfaces, which themselves influence its useful lifespan and could possibly lead to dangerous situations.

Earthing information/correct installation
This appliance must be earthed. This appliance is to be connected only to a correctly earthed power socket. An individual circuit solely for the connection of the microwave is recommended.

⚠ Danger:
Improper use of the earthing connector could increase the risk of an electric shock.

ⓘ Note:
Should have any questions about earthing or the instructions on the use of this electrical appliance, please consult an electrician or a maintenance technician.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept liability for damage to the microwave oven or injury to persons resulting from failure to comply with the instructions for electrical connection.

Interference with other appliances
The operation of the microwave may cause interference on your radio, television or similar appliances. If such interference should occur, they may be reduced or corrected by the following remedial measures:

- Clean the door and the seal of the microwave.
- Re-align the receiver antenna of your radio or television.
- Position the microwave in a different place to the receiver.
- Move the microwave away from the receiver.
- Plug the microwave into another wall socket. The microwave and the receiver should be connected to different circuits.

Installation of the appliance

- Ensure that all packaging materials have been removed. Remove the protective foil from the control panel.
- Select an even surface offering sufficient space for the ventilation of the appliance.
- Ensure that you maintain a minimum distance of 30 cm from neighbouring walls/surfaces. Make sure that the door of the microwave oven can be opened easily.
- Ensure that the electrical plug is accessible without problem, so that in case of danger it can be easily reached and removed.
- Keep a gap of at least 30 cm free above the microwave.
- Do not remove the feet underneath the microwave.
- Do not block air supply and exhaust openings. Otherwise,it could cause damage to the appliance.
- Install the appliance as far away as possible from radios and televisions. The operation of the microwave oven can cause malfunctions of radio and televsision reception.
- Connect the appliance only to correctly installed and earthed mains sockets. Ensure that the voltage and frequency ratings correspond to the details stated on the rated power label.

⚠ *Warning:*

Do not install the microwave above a cooker or any other appliance generating heat. Installation in such a location could cause damage to the appliance and lead to a subsequent cancellation of the warranty provisions.

- Remove packaging material and any protective film on the surface of the casing.

ⓘ *Note:*

Do not remove the light grey flimmer cover plate, which is mounted in the cooking area to protect the magnetron!

Before you begin

Basic principles of microwave cookery

- Arrange the food with consideration.
- The thickest parts near the edges.
- Pay attention to the cooking time. Select the shortest possible stated cooking time and increase as required. Food that is cooked too long can begin to smoke or catch fire.
- Cover the food during cooking with a lid suitable for microwave cookery. The lid prevents splashing and helps in the even cooking of the food.
- While cooking, turn the food in the microwave once so that items such as chicken or hamburgers are cooked more quickly.
- Large pieces of food, such as joints of meat, must be turned at least once.
- Completely re-arrange foods such as meatballs after half the cooking time. Turn them, and reposition the meatballs from the middle of the cookware to the edge.

Use suitable cookware

- The ideal material for a microwave oven is microwave-permeable, allowing the energy to penetrate the container to heat the food.
  Microwaves cannot permeate metal. Therefore, metallic containers and metallic cookware should not be used.
- When heating in the microwave, do not use items made of recycling paper. This can contain tiny metal fragements which generate sparks and/or even cause fires.
- We recommend the use of round/oval cookware instead of square or oblong containers, as food in corner areas tends to overcook.
- The following list is intended to assist you in selecting the correct tableware.

Cookware	Microwave	Grill	Combination
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes
Non-heat-resistant glass	No	No	No
Heat-resistant ceramics	Yes	Yes	Yes
Plastic crockery suitable for microwaves	Yes	No	No
Kitchen roll	Yes	No	No
Metal tray/plate	No	Yes	No
Metal stand ❾	No	Yes	No
Alufoil & Foil containers	No	Yes	No
Turntable ❼	Yes	Yes	Yes

Description of functions

Setting the Clock

After inserting the mains plug into the socket, open the microwave door once. The LED indicator reads ❷ "1:00". The oven emits an acoustic signal and switches into standby mode.

1. Press the button ⓮ "Clock/Kitchen Timer" once for ca. 3 seconds. In the LED indicator ❷ the 24-hour modus is shown by "Hr 24". If you wish to change to the 12-hour modus, press the button ⓮ "Clock/Kitchen Timer" once more. In the LED indicator ❷ the 12-hour modus is shown by "Hr 12".
2. Turn the rotary switch ❹ to programme in the hours.
3. Now press the button "Clock/Kitchen Timer" ⓮ and the minute details blink in the LED indicator ❷.
4. Turn the rotary switch ❹ to programme in the minutes.
5. To finish, press the button "Clock/Kitchen Timer“ ⓮. The time appears in the LED indicator ❷.

ⓘ ***Note:***

If you press the button Erase/Stop/Child Safety“ ⓰, the appliance automatically returns to standby mode.

Setting the kitchen timer

The microwave oven is provided with a kitchen timer which you can use independent of the microwave operation.

1. Press the button ⓮ "Kitchen timer" when the appliance is in standby mode. In the LED indicator ❷ "0:00" appears and the red clock symbol glows.
2. Now set the time using the rotary switch ❹. You can select any time range from 5 seconds to 95 minutes.
3. Press the button "Start/Quick Start" ⓯. An acoustic signal sounds and the time starts to count down.

After 5 seconds the time appears on the LED indicator ❷ and the red clock symbol extinguishes. The Kitchen Timer continues to count further.
You can check the progress of the Kitchen Timer at any time by simply pressing the button ⓮ "Clock/Kitchen Timer".

As soon as the programmed time has elapsed, signal tones sound until any button is pressed.

Operation

Safety locks ❻

Press the door opener ❺ to open the door. If the door is opened during operation, the cooking process is interrupted, the programme or function, however, remain. The cooking process continues when the door is reclosed and the button "Start/Quick Start" ⓯ has been pressed.

Turntable ❼

Place the turntable ❼ so that the post in the middle of the microwave oven inserts itself exactly into the depression on the underside of the turntable ❼.

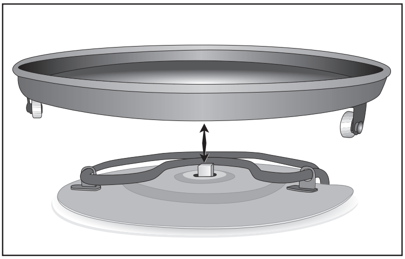
⚠ ***Attention!***

Should one of the rollers on the underside of the turntable ❼ be distorted or damaged, under no circumstances should you contine to use the turntable ❼! It could come into contact with the heating coils and thereby damage the anti-stick coating! In the event of a damaged turntable ❼ make contact with Customer Services.

Always leave the Turntable ❼ in the appliance during use. Due to the rotating Turntable ❼ an even distribution of energy and microwaves is assured. The turntable ❼ has an anti-stick coating. This permits the easy removal of food remnants.

⚠ *Attention!*

DO NOT use knives, forks or other sharp metal objects when interacting with the turntable ❼. These could damage the anti-stick coating and thus render the turntable ❼ unusable.



Cooking in the microwave oven

When a microwave process (cooking, grilling, thawing) is complete, a fivefold acoustic signal is sounded and "End" and "Hot" appear alternatively in the LED indicator ❷.

ⓘ *Note:*

Before the first usage, switch the grill function "bottom heat" on for 5 minutes: Press the button Grill ⓱ three times. The symbol for Grill function "bottom heat" appears in the LED indicator ❷. Using the rotary switch ❹, set it to 5 minutes. Press the button "Start/Quick Start" ⓯. As the heating element is lightly greased, a slight smell could be caused. This is harmless and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation. Open a window.

Should you wish to use the classical basic functions of microwaving (warming, boiling, cooking), you must merely select the microwave power level and programme the desired cooking time. You can choose between eight power levels from 900 to 100 watts, with a maximum cooking time of 95 minutes.

1) Selecting the power level

- Press the button ⓲ "Microwave" as required to select the required Power Level.
- 1x for 900 watt power.
- 2x for 800 watt power.
- 3x for 700 watt power.
- 4x for 600 watt power.
- 5x for 500 watt power.
- 6x for 400 watt power.
- 7x for 300 watt power.
- 8x for 200 watt power.
- 9x for 100 watt power.

The power level is shown in the LED indicator ❷ (e.g. P 800 at 800 Watt Power).

2) Setting the cooking time

Turn the rotary switch ❹ to set the cooking time.

The increments for setting the time with the control knob are as follows:

- from 0 to 1 min: in 5 second increments
- from 1 to 5 min: in 10 second increments
- from 5 to 10 min: in 30 second increments
- from 10 to 30 min: in 1 minute increments
- from 30 to 95 min: in 5 minute increments

Aborting/stopping an input process

Press the button Erase/Stop/Child Safety“ ⓰ once to abort or stop an input process. The appliance reverts to standby mode.

3) Start the cooking process

To start cooking, press button "Start/Quick Start" ⓯. In the LED indicator ❷ the symbol for microwave operation appears . The count down begins.

Interrupting the process (Erase/Stop)

You can stop a process, interrupt it and then continue.

Interrupting the cooking process

Press the button "Erase/Stop/Child Safety“ ⓰ once to interrupt a cooking process. The appliance interrupts the cooking process and stops the remaining time. Press button "Start/Quick Start" ⓯ to resume cooking.

Abort the cooking process

Press the button "Erase/Stop /Child Safety“ ⓰ twice to abort a cooking process. The appliance reverts to standby mode.

Quick start

With this function you can begin cooking at 100 % Power without delay.

- Set the desired time using the rotary switch ❹.
- Press the button "Start/Quick Start" ⓯. In the LED indicator ❷ the symbol for microwave operation appears . The count down begins.

Or

- Press the button "Start/Quick Start" ⓯. In the LED indicator ❷ the symbol for microwave operation appears . The time is automatically set at 30 seconds and counts down backwards. Each further pressing of the button "Start/Quick Start" ⓯ raises the cooking time by 30 seconds.

Memory function

Use the memory function if you wish to carry out 3 processes, one after the other. If you choose several operations and one of them includes thawing, thawing must be set as the first in the sequence.

After finishing a process, the acoustic signal sounds once, then the next process immediately starts.

ⓘ ***Note:***

The thawing programme should always be entered in as the first one.

ⓘ ***Note:***

„Thawing by weight“ and "Auto Menu" cannot be programmed.

Example

You would like to prepare some food by using thaw for 15 minutes + 10 minutes of 600 Watt microwave power for cooking + 10 minutes grilling with top and bottom heat.

1. Press the button "Thaw by time" ⓬ and programme in the thawing time of 15 minutes with the rotary switch ❹. In the LED indicator ❷ appear "M1", "Auto Cook" AUTO COOK and the symbol .
2. Press the button "Memory" ⓳. "–:–" lights up in the display. and "M2".
3. Press the button "Microwave" ⓲ four times to programme in 600 Watt Power for cooking. In the LED indicator ❷ appear "P600" and the symbol .
4. Turn the rotary switch ❹ to set the cooking time (duration: 10:00).
5. Press the button "Memory" ⓳. In the LED indicator ❷ appear "- -:-" and "M3".
6. Press the button "Grill" ⓱ twice to programme the top and bottom grill. In the LED indicator ❷ appear the symbols and and "M3".
7. Turn the rotary switch ❹ to set the grilling time (duration: 10:00).

8. Press the button "Start/Quick Start" ⓯ to commence the programmed operations.

Programming settings

With this programme you can pre-select a specific starting time for cooking or grilling food. If you have correctly adjusted the settings, the appliance will automatically start at the set time.

ⓘ *Note:*

The clock must be pre-set in order to be able to select the function "Pre-selections".

1. Select the desired microwave function (thawing, cooking or grilling):
   For microwaving: Press the button "Microwave" ⓲ as required to select the required power level. Programme the cooking time with the rotary switch ❹.
   For grilling: Press the button "Grill" ⓱ as required to activate the Grill function.
   Set the desired grilling time using the rotary switch ❹.
   For thawing: Press the button "Thaw by time" ⓬. Set the desired thawing time using the rotary switch ❹.
2. Press the button "Pre-selections" ⓴. The LED indicator ❷ shows the programmed time, the hour figure blinks and the hourglass symbol ⌛ appears in the LED indicator ❷.
3. Turn the rotary switch ❹ to programme in the hours.
4. Press the button "Pre-selections" ⓴, now the minute-figures flash.
5. Turn the rotary switch ❹ to programme in the minutes.
6. Press the button "Start/Quick Start"⓯. The hourglass symbol ⌛ flashes. The LED indicator ❷ changes back to a display of the time. The microwave oven starts the procedure at the programmed times automatically.

Example:
It is 12:30 a.m. You wish to heat your food at 12:45 a.m., automatically at 400 watts power for 10 minutes.

1. Press the button "Microwave" ⓲ six times to select the power level P400.
2. Using the rotary switch ❹ set the time to 10 minutes.
3. Press the button "Pre-selections" ⓴. The LED display shows the actual programmed time (12:30), the Egg-Timer symbol ⌛ appears and the hour-figures flash.
4. Press the button "Pre-selections" ⓴ again and, using the rotary switch ❹, programme the minutes to ":45".
5. Press the button "Start/Quick Start“ ⓯ to commence the programmed process. The LED indicator ❷ changes back to a display of the time. The hourglass symbol ⌛ flashes.

Auto Menu

For foods to be prepared in auto menu mode, it is not necessary to enter the cooking time or power setting. It is sufficient to give the type of food that is to be prepared together with the weight of this food.
For this, press the respective button on the key panel ⓾, on which the foodstuffs are depicted. Then, set the weight of the food item using the rotary switch ❹.

Enter the weight of the food

The weight parameters are required to determine the necessary cooking time.
After you have pressed the appropriate symbol, in the LED indicator ❷ appears a weight detail in grammes "g" and, for beverages, in "ml". Amend the respective details using the rotary switch ❹.
As soon as the correct number for the weight of the food you wish to cook appears, press the button "Start/Quick Start" ⓯. "Auto-Cook“ AUTO COOK appears on the LED indicator ❷.

ⓘ Note:

For some foods, such as beef, pork, poultry and sausage, it is necessary to turn the food after approx. 1/2 or 2/3 of the cooking time. Signal tones sound and “turn” appears in the LED indicator ❷ to remind you of the requirement. The cooking process continues in the background.

1. When the signal to turn the food sounds, open the door and turn it.
2. To continue, close the door. Press the button "Start/Quick Start" ⑮. The microwave automatically resumes operation for the remaining time.

ⓘ Note:

If you wish to dispense with turning, wait for the acoustic signal to finish. The microwave continues its programme.

ⓘ Note:

We recommend that you do turn the food. This will ensure even cooking. However, when turning, make sure that you are extremely careful - you will be handling very hot foods in the microwave.

Your microwave oven can cook different types of food of following weights:

Foodstuff	Symbol	Weight	turn after
Beef		100 - 1500 g	1/2 der Cooking time
Pork		100 - 1500 g	1/2 der Cooking time
Poultry		400 - 1400 g	1/2 der Cooking time
Sausage		100 - 500 g	2/3 der Cooking time
Fish		100 - 1200 g	2/3 der Cooking time
Vegetables/fruit		100 - 1000 g	-
Pizza		P1 150 - 900 g P2 150 - 900 g P3 300 - 900 g	-
Entrees		300 - 500 g	-
Potatoes		100 - 800 g	-
Beverages		200 - 500 ml	-
Automatic warm-up		300 - 700 g	-

ⓘ Note:

The acoustic tone sounds five times to remind you to turn the food..

Example 1:

Proceed as follows to cook 400 g vegetables or fruit:

1. Press button "Vegetables/fruit" in standby mode).
2. Select with the control knob ❹ "400 g".
3. Press the button "Start/Quick Start" ⓯.

Example 2:

To heat 300 ml water, proceed as follows:

1. Press button "Beverages" in standby mode.
2. Select with the control knob ❹ "300 ml".
3. Press the button "Start/Quick Start" ⓯.

Baking Pizza

You can prepare crispy Pizza in the microwave oven. The button "Pizza" is used for this. Press the button "Pizza" on the key panel ❿:

- once for frozen pizza, temperature approx. -18° / weight 150 g - 900 g ("P-1" appears on the LED indicator ❷)
- twice for chilled pizza, temperature approx. 5° / weight 150 g - 900 g ("P-2" appears on the LED indicator ❷)
- three times for fresh pizza, temperature approx. 20° / weight 300 g - 900 g ("P-3" appears on the LED indicator ❷)

Example:

To cook a pizza, proceed as follows:

1. Lay the Pizza in the turntable ❼.
2. Press the button "Pizza" once. In the LED indicator ❷ appears "P-1".
   ("P-2" or "P-3" if the button is pressed twice or three times respectively)
3. Turn the rotary switch ❹ to programme in the weight of the pizza.
4. Press the button "Start/Quick Start" ⓯ to start the grill operation. In the LED indicator ❷ the time is shown.

ⓘ *Note:*

Dependant on the type of Pizza and personal taste, it may be necessary to extend the baking time.
Read more about this in the chapter "Grill-function".

Grill function

The Grill function ⓱ can be used for thin slices of meat, steaks, meatballs, sausage or pieces of chicken. It is also excellent for browning sandwiches, gratins and for baking crispy buns.

⚠ *Attention!*

The cooking area, appliance door, housing, Turntable ❼, metal rack ❾, cookware and especially the heating elements below the Turntable ❼ will become very hot. Risk of Burns!

⚠ *Risk of Burns!*

To avoid burns, always use oven cloths, oven gloves or similar items when removing the food and the turntable ❼.

You can select between three types of grilling: Top heat, bottom heat or top and bottom heat.
When grilling with upper heat, always use the metal rack ❾. To achieve an optimal grilling result. Always place the metal rack ❾ in the middle of the Turntable ❼.

1. Press the button "Grill" ⓱ once to activate the Grill function "top heat".
   The red symbol for Grill function "top heat" and "M1" appear in the LED indicator ❷.
2. Press the button "Grill" ⓱ twice to activate the Grill function "top and bottom heat".
   The red symbols for the Grill functions "top and bottom heat", and , and "M1" appear in the LED indicator❷ .
3. Press the button "Grill" ⓱ three times to activate the Grill function "bottom heat".
   In the LED indicator ❷ appear the red symbol for the Grill function "bottom heat" and "M1".

4 Set the required cooking time with the rotary switch ❹. The maximum possible cooking time setting is 95 minutes.
5. Press the button "Start/Quick Start" ⓯ to start the Grill function.

Grill/Combi cooking

This function combines the grilling function with normal microwave operation. In combined mode, the microwave automatically cooks for a certain amount of time and grills for the remaining time. You may notice a quiet clicking noise when the oven is switching between modes.

Grill/Combi 1

1. Press the button "Grill/Combi" ⓭ once. In the LED indicator ❷ appear the red symbols for microwave operation and Grill function "top heat“ , as well as "M1".
2. Set the required cooking time with the rotary switch ❹. The maximum possible cooking time setting is 95 minutes.
3. Press the button "Start/Quick Start" ⓯ to commence the operation.

Grill/Combi 2

1. Press the button "Grill/Combi"⓭ twice. In the LED indicator ❷ appear the red symbols for microwave operation , the Grill functions "top and bottom heat", and , as well as "M1".
2. Set the required cooking time with the rotary switch ❹. The maximum possible cooking time setting is 95 minutes.
3. Press the button "Start/Quick Start" ⓯ to commence the operation.

Grill/Combi 3

1. Press the button "Grill/Combi" ⓭ three times. In the LED indicator ❷ appear the red symbols for microwave operation and Grill function "bottom heat“ , as well as "M1".
2. Set the required cooking time with the rotary switch ❹. The maximum possible cooking time setting is 95 minutes.
3. Press the button "Start/Quick Start" ⓯ to commence the operation.

Thawing by weight

This function enables you to defrost meat, poultry and fish with ease. The defrosting time and the power level are calculated and set automatically once you have entered the weight.

1. Press the button "Thawing by weight" ⓫:
   In the LED display. ❷ appear the red symbols for "Thawing" and "Auto Cook" AUTO COOK , as well as "M1".
2. Select the foodstuff to be thawed on the key panel for pre-selected cooking functions ❿ (Auto Cook). Excluded from this function are the cooking functions beverages, appetizers amd automatic warming up.
3. Enter the weight using the rotary switch ❹.
4. To start defrosting by weight, press the button "Start/Quick Start".⓯. The calculated time counts backwards

ⓘ *Note:*

With some foods, such as vegetables, meats, fish, poultry and sausage it is necessary to turn the food after a certain period. The signal tone sounds five times and in the LED indicator ❷ "turn" appears, to remind you of the requirement. The thawng process continues in the background.

1. When the signal to turn the food sounds, open the door and turn it.
2. Close the door. Press the button "Start/Quick Start" ⓯. The microwave automatically resumes operation for the remaining time.

ⓘ *Note:*

If you wish to carry on without turning, wait for the acoustic signal. The microwave automatically continues its programme. We recommend that you do turn the food. This will ensure an even thawing.

Thawing by time

1. Press the button "Thaw by time" ⓬. In the LED display ❷ appear the red symbols for the thawing function, "Auto Cook" AUTO COOK and "M1".
2. Turn the rotary switch ❹ to programme in the thawing time. The maximum possible thawing time is 95 minutes.
3. Press button "Start/Quick Start"⓯ to start the thawing process. The calculated time counts backwards

ⓘ *Note:*

With some foods, such as meats, poultry, fish, vegetables and sausage it is necessary to turn the food after a certain period. The signal tone sounds five times, the remaining time stops counting and in the LED indicator ❷ "turn" appears, to remind you of the requirement. When turning the food, proceed as described in the chapter "Thawing by weight".

Query functions

Query the microwave power level during operation.

During the cooking process press the button "Microwave" ⓲. The activated power level appears on the LED indicator ❷ for approx.5 seconds.

Child protection system

Engage this setting to prevent accidental activation by children and other persons not familiar with the operation of the appliance.

The symbol for child safety appears in the LED indicator ❷ and the appliance cannot be put into operation for as long as this function is activated.

Setting the child safety system

Press and hold the button "Erase/Stop/Child Safety" ⓰ for ca. 3 seconds. At first an acoustic signal sounds, then the symbol for Child Safety appears in the on LED indicator ❷.

Deactivating the child protection system

Press and hold the button "Erase/Stop/Child Safety" ⓰ again for ca. 3 seconds, until an acoustic signal sounds and the symbol Child Safety extinguishes.

Acoustic signal function

On completion of the cooking process, 5 signal tones sound and, in the LED indicator ❷, "End" and "Hot" are shown alternatively. If the door is not opened after approx. 2 minutes, 5 short acoustic signals sound again.

ⓘ *Note:*

- If you have pressed a button and activated a valid function, an acoustic signal sounds. If you have selected an invalid button/function, 2 acoustic signals will sound.
- If, after programming in the cooking process, you have not pressed the button "Start/Quick Start" ⓯ within 20 seconds, the appliance reverts to standby operation (the time is displayed).

Cleaning and Maintenance

⚠ *Danger:*

Before cleaning, switch the microwave off and remove the power plug from the wall socket. There is a danger of electric shock!

- Always keep the interior of the microwave clean.
- If splashes of food or spilt liquids stick to the walls of the microwave, wipe them off with a damp cloth.
- Use a mild detergent if the microwave is more heavily soiled.
- Avoid using cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, stripes or a blurring of the door surface.

Clean the external walls with a damp cloth.

- To avoid damage to the functional components in the interior of the microwave, do not let any water seep in through the ventilation slits.
- Regularly remove splashes or contaminants. Clean the door, both sides of the viewing window ❽, the door seals and adjacent components with a damp cloth. Do not use abrasive cleaning agents
- If steam should collect on or around the outside of the appliance door, wipe it off with a soft cloth. This can happen if the microwave is operated in extremely humid conditions.
- Clean the Turntable ❼ regularly with a moist sponge. Dry it well. Ensure that, after removing the Turntable ❼ from the floor of the cooking area for cleaning, you re-install it correctly.
- Regularly clean also the appliance door to help prevent excessive noise development.
- Simply wipe the bottom of the microwave with a mild detergent.
- Regularly eliminate odours. Put a deep microwave bowl with a cup of water, juice and peel of a lemon into the microwave. Heat for 5 minutes. Wipe off thoroughly and rub dry with a cloth.
- Should replacement of the bulb in the microwave be necessary, arrange for it to be exchanged by a dealer or consult our Service Department.

Tips

Freezing and thawing – the easy way ...

A microwave oven is the ideal appliance for the even and quick thawing of deep-frozen goods. The selection of power, thawing and standing times depends on the nature and amount of food.

Microwaves always penetrate food from the outside to the inside. Therefore, particularly large items cannot be thawed right to the middle, as otherwise the outer layers may begin to cook.

Correct thawing begins with the freezing process. Give the matter some consideration and, as far as possible, portion the amounts small, flat and suited to your household. Additionally, take into consideration the sizes of the various bowls or plates you will be using at a future date to thaw frozen foodstuffs in the microwave oven.
In the following thawing chart, several foods are listed. There, in addition to details over time and amount, you will also find the so-called "Stand-Time". It serves as a temperature equalisation period, during which the remaining warmth in the thawed layers in the middle is conducted to the still frozen layers. During this stand time, leave the deep-frozen goods in the switched off microwave or outside the appliance.
There may be deviations in the stated values. These are caused by the different factors of the foods.

Use the integrated thawing functions. See also the chapters "Thawing by weight" and "Thawing by time".

Foodstuff	Rolls
Weight / quantity	50 g/ 2 pc
Defrosting time	approx. 1 min
Standing time	- -
Notes/tips	- -

Foodstuff	Bread
Weight / quantity	500 g
Defrosting time	8 - 10 Min.
Standing time	10 - 20 Min.
Notes/tips	- -

Foodstuff	Layer cake
Weight / quantity	400 - 800 g
Defrosting time	8 - 12 Min.
Standing time	90 - 120 Min.
Notes/tips	only slightly defrost the fancy cake

Foodstuff	Butter
Weight / quantity	250 g
Defrosting time	approx. 1 min
Standing time	20 - 30 Min.
Notes/tips	remove the packaging and lay the butter on a plate

Foodstuff	Cheese (piece)
Weight / quantity	500 g
Defrosting time	5 - 6 Min.
Standing time	60 - 90 Min.
Notes/tips	turn it over after half the time has elapsed

Foodstuff	Cold meats
Weight / quantity	200 g
Defrosting time	approx. 3 min
Standing time	10 - 15 Min.
Notes/tips	turn the slices after half the time has elapsed, carefully separate the slices with a knife before the standing time.

Foodstuff	Strawberries
Weight / quantity	250 g
Defrosting time	approx. 8 min
Standing time	5 - 10 Min.
Notes/tips	thaw the strawberries or other fruit in a covered bowl. After half the time has elapsed, carefully stir them once.

To thaw meat, poultry and fish please read the chapter "Thawing by weight“.

Cooking – the easy way ...

- When cooking food, always use tablewear with a lid suitable for microwave cookery (unless stated otherwise).
- The cooking details refer to food at refrigerator temperature. First of all, thaw foodstuffs that are to be cooked.

ⓘ *Note:*

The defrosting time for deep-frozen vegetables (-18 °C, approx. 100-1000 g) can vary between 5 and 15 minutes. Follow the instructions on the packet if in doubt. Prepare vegetables by washing and cleaning them before cooking.

Preparation instructions are important

- Please observe the various preparation instructions absolutely. Whilst the addition of liquid is required (usually 1-2 tblsp. per 100g vegetables) for some foods, no liquid is required e.g. for cucumbers, Spanish onions, mushrooms and spinach. Other foods must be stirred at least once during cooking.

Observe stand times

- The so-called "stand time" is particularly important, as it is in thawing. The temperature equalisation and the resulting after-cooking should always amount to 5 - 10 minutes.

During this stand time, leave the food in the switched off microwave or outside the appliance.

- Ater this stand time you can season vegetables or add a little butter if desired.
- When cooking food in bowls or deep-frozen convenience foods, pay attention to the preparation times for cooking in microwave ovens stated on the packaging.
- The details in the following chart are intended as reference values only.

Foodstuff	Boiled potatoes
Weight / quantity	250 g
Add liquid	3 Tbls water
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 5 min
Preparation information	in equally sized pieces - drain off the water directly after the cooking time.

Foodstuff	Noodles
Weight / quantity	125 g
Add liquid	600 ml water
Watts/power	500 Watt
cooking time in mins.	approx. 5 min
Preparation information	first boil-up the water at 800 W (ca. 7 Min). Put in the noodles and cook without a lid.

Foodstuff	Rice
Weight / quantity	100 g
Add liquid	300 ml water
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 3 4 min
Preparation information	The maceration time is dependant on the type of rice. Natural rice needs longer.

Foodstuff	Cauliflower
Weight / quantity	400 g
Add liquid	4 Tbls water
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 3 4 min
Preparation information	These values are also valid for broccoli.

Foodstuff	Peas
Weight / quantity	300 g
Add liquid	3 Tbls water
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 3 4 min
Preparation information	- -

Foodstuff	Spinach
Weight / quantity	500 g
Add liquid	- -
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 6 min
Preparation information	pour a small amount of cream on the spinach

Foodstuff	Mushrooms
Weight / quantity	400 g
Add liquid	- -
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 3 4 min
Preparation information	add a little butter before cooking.

Foodstuff	Fish fillet
Weight / quantity	400 - 600 g
Add liquid	see notes
Watts/power	500 Watt
cooking time in mins.	approx. 3 4 min
Preparation information	add 1 tablespoon of water, lemon, stock or wine per 100 gr of fish.

Grilling – the easy way ...

- For all grill processes with "top heat" use the grill rack ❾. Always place the Turntable ❼ under the grill rack ❾. This collects meat juices/fat, decoctions and catches contamination caused by food splashes.
- The grill function is suitable, for example, for thin slices of meat, fish, meatballs, shish-kebab, sausage or pieces of chicken. Toast and rolls can be browned with the grill and toasted snacks with melted cheese toppings can also be made.
- You can select the Grill function directly or choose particular foodstuffs via the control panel for pre-programmed cooking functions ❿.
- For some foods, and/or the means of their preparation, a combined cooking and grilling process is advisable. For both possible functions, cooking and grilling times are automatically carried out in the corresponding length. Please also read chapter "Grill/Combi cooking process".
- Prepare the food you wish to grill just as you would usually do.
  For example, remove the scales from fish first, then gut them. Rub chicken with seasoning and always cook chicken legs skin side first.
- Turn the foodstuffs after the first detailed time period (Side 1.). After the foodstuff has been turned, it must continue cooking for the second detailed time period (Side 2.).

ⓘ *Note:*

Make sure to enter the times for the first and second side separately.

There may be deviations in the following stated values.
They result from various factors (sich as e.g. temperature, shape) of the food.

Foodstuff	2 turkey steaks 400 g
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (1st side) in mins.	approx. 12 min
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (2nd side) in mins.	approx. 10 min

Foodstuff	2 chicken legs 500 g
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (1st side) in mins.	approx. 8 min
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (2nd side) in mins.	approx. 7 min

Foodstuff	2 Schaschliks 400 g
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (1st side) in mins.	approx. 12 min
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (2nd side) in mins.	approx. 12 min

Foodstuff	2 trout 400 g
Function	Grill/Combi 2
Time (1st side) in mins.	approx. 8 min
Function	Grill (Top heat)
Time (2nd side) in mins.	approx. 7 min

Foodstuff	4 Meatballs 600 g
Function	Grill/Combi 2
Time (1st side) in mins.	approx. 12 min
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (2nd side) in mins.	approx. 8 min

Foodstuff	2 pork chops 600 g
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (1st side) in mins.	approx. 15 min
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (2nd side) in mins.	approx. 13 min

Suitable tableware

For thawing, cooking etc., always use dishes or bowls suitable for microwave cookery In most cases suitable glass dishes are acceptable. Procure microwave tableware in various sizes with lids.

Baking crispy rolls

By means of the grill function of your microwave, you can bake crisp rolls. Before baking, moisten the rolls with a little water. Bake the rolls for approx. 2 minutes, depending on the amount and type. So that the rolls have that 'fresh-from-the-oven' taste on the inside, we recommend that you cut the rolls after the first period and re-bake for one minute, then turn and bake for a further minute.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European Directive 2002/96/EG.

Dispose of the appliance through a registered specialist disposal firm or through your community waste disposal department.
Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

You receive a 3-year warranty for this device as of the purchase date. This appliance has been manufactured with care and thoroughly tested before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, not for worn parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use.
The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

(GB) **DES Ltd**
Units 14-15
Bilston Industrial Estate
Oxford Street
Bilston
WV14 7EG
Tel.: 0870/787-6177
Fax: 0870/787-6168
e-mail: support.uk@kompernass.com

(IE) **Irish Connection**
Harbour view
Howth
Co. Dublin
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077
Fax: 00353 18398056
e-mail: support.ie@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Recipe suggestions

Pizza

Ingredients:
300 g ready-made dough
200 g strained tomato pulp
150 g layer (depending on taste, for example,
ham, salami or mushrooms)
50 g grated cheese
Spices: basil, oregano, thyme, salt, pepper

Preparation:
Prepare the dough as per the instructions on the packing. Roll out the dough to the size of the turntable ❼. Lightly grease the Turntable ❼ and then lay the dough upon it. Pierce a few holes in the dough. Spread the tomatoes with the seasonings over the pizza base. Place the desired ingredients over it. To finish, sprinkle the Pizza with Cheese. Place the Turntable ❼ with the Pizza in the microwave oven and bake it with the programme „fresh Pizza“ (P-3).

Onionsoup with baked-over Cheese topping.

Ingredients for 4 portions.
300 g onions
30 g butter, salt, white pepper,
500 ml instant meat broth
125 ml white wine, dry
2 slices of toasted bread
2 slices of young Gouda cheese

Preparation:
Peel the onions and cut them into rings. Put them into a microwave dish with the butter and pepper, add the meat broth and cook with lid at 800 watts for approx. 12-15 minutes. Then add white wine and season to taste. Now cut the toasted bread into small cubes.
Divide the Onion Soup into 4 soup bowls and spread the bread cubes on the top. Place 1/2 slice of cheese on each soup dish.
Place the 4 soup bowls on the Turntable ❼ and bake the soup with the Grill function "top heat“ for approx. 10 minutes. If possible, use the grill rack ❾.

Lentil Hotpot

Ingredients:
200 g dried lentils
50 g streaky bacon
125 g belly-pork
1 bunch vegetable mix for soups
500 ml water
1 bayleaf
250 g potatoes
2 smoked boiling sausages
Spices: salt, pepper, vinegar, sugar

Preparation:
Soak the lentils in plenty of water over night.
Clean and wash the soup vegetables and cut them into small pieces. Cube the meat and the bacon.
Put the drained lentils into a microwave dish together with 500 ml water and the meat, bacon, soup vegetables and the bayleaf.
Cook at 600 watts for 10-12 minutes with the lid on. Peel, wash and cube the potatoes and cut the boiling sausage into slices. Add the pieces of potato and slices of sausage to the hotpot and mix well.
Cook at 500 watts for approx. 18 minutes with the lid on.
Then season to taste.

Cauliflower with gratinated cheese topping

Ingredients:
500 g cleaned cauliflower
250 ml water
Salt
1 tbsp. starch
2 egg whites
2 egg yolks
1 carton of cream (200 ml)
2 tbsp.chives,
1 pinch of cayenne pepper
150 g raw bacon (lean)
50 g grated Emmentaler cheese

Preparation:
Split the cauliflower into small sprigs and place them in a microwave dish with 250 ml water and salt. Cook at full power of 800 watts for approx. 5 minutes, with the lid on.
Drain off the vegetable water and save it. Now stir the cream into the starch and add it to the vegetable water. Cook at full power 800 watts for approx. 2 to 3 minutes, stirring several times.
Add the egg yolk, chives and cayenne pepper, beat the egg white and fold it gently into the mixture
Place the cauliflower and the bacon (in strips) into a flat casserole dish, then pour over the sauce and cover with grated cheese. Cook and bake over with the Grill/Combi 1 at 500 Watt for 18-22 minutes.
If possible, use the grill rack ❾.

Macaroni and minced meat casserole with broccoli

Ingredients:

150 g Macaroni
500 ml water
1 Onion
1 Garlic clove
20 g butter
300 g minced meat "mixed pork/beef"
1 Packet tomato puree with herbs (350 g)
400 g Broccoli
4 Tbsp Water
1 carton sour cream (200 g)
150 g sliced Gouda cheese semi-mature
Spices: salt, pepper

Preparation:

Put 500 ml of water with 1 teaspoon of salt in bowl suitable for microwaving, with a lid, and bring it to the boil with the full power of 800 Watt in ca. 10 minutes. Then add macaroni and cook for 3-5 minutes at 600 watts and then at 300 watts for another 3-5 minutes.
Pour it into a sieve and allow it to drip dry. Now braise the onion and the clove of garlic with the butter in a microwave dish at 600 watts for approx. 4-5 minutes. Add the mincemeat and tomato purée – cook again for 8-10 minutes at 600 watts. Stir in 3/4 carton of sour cream and season with salt and pepper. Wash and clean the broccoli and place it into a microwave dish with 4 tblsp. water. Pre-cook with lid at 800 watts for aprox. 5 minutes, then allow to drain off. Put the macaroni, vegetables and mincemeat sauce into a casserole dish and mix. Divide the remaining 1/4 of sour cream over the top and cover everything with the cheese slices. With the setting of Grill/Combi 1 cook and bake-over at 500 Watts for ca. 16-18 minutes. If possible, use the grill rack ❾.

Fillet of pork with mushrooms in spicy paprika sauce

Ingredients:

4 fillets of pork, each approx. 150 g
350 g white mushrooms
150 g cubed bacon
2 cartons of cream (400 ml)
2 tblsp. tomato purée
Spices: salt, pepper, paprika

Preparation:

Season the fillets of pork and place them in a flat casserole dish. Clean and halve the mushrooms and put them into the casserole dish with the fillets of pork.
Mix the cream, concentrate of tomato and capsicum in a microwave-safe dish and cook at 600 watts for approx. 5-6 minutes to bring to boil.
Then pour the sauce over the fillets.
With the setting of Grill/Combi 2 cook and bake-over at 300 Watts for ca. 20-22 minutes

Potato gratin

Ingredients:
1000 g potatoes
Fat (to grease the casserole dish)
2 tblsp. breadcrumbs
1 carton of cream (200 ml)
50 g grated Emmentaler cheese
Butter (flakes)
Spices: salt, pepper

Preparation:
After washing and peeling, cut the potatoes into thin slices and season them. Grease a casserole dish, layer the potatoes and pour the cream over them. Finally, sprinkle with the cheese and breadcrumbs and distribute the butter flakes over the top.
With the setting of Grill/Combi 1 gratinate at 500 Watts for ca. 20 minutes If possible, use the grill rack ❾.

Chicken Fricassee

Ingredients:
1 chicken (approx. 1000 g)
300 g mushrooms
500 g asparagus
250 ml instant meat broth
100 ml cream
2 packets white sauce (instant)
1 tblsp. white wine
Spices: salt, pepper, nutmeg

Preparation:
Bestrew the chicken with salt and place it in a bowl with lid suitable for microwaving.
Then cook it for ca. 16 - 18 minutes at 800 Watts.
Clean and halve the mushrooms, peel the asparagus and cut it into 2 to 3 cm long pieces. Remove the skin and bones from the cooked chicken and cut the meat into bite-size pieces.
Put the meat broth, chicken, asparagus and mushrooms into a microwave dish. Cook with the lid on at 600 watts for approx. 13-15 minutes, stirring occasionally. Stir in the cream and white sauce powder and cook at 600 watts for another 5-6 minutes. Season to taste with white wine, salt, pepper and nutmeg.

Green chicken casserole

Ingredients:
400 g chicken breast fillet
1 small courgette
1 small green paprika
125 ml instant chicken broth
200 g leeks
150 g turnip cabbage
150 g celery
2 tblsp.crème fraîche
50 g cream chese with herbs

Preparation:
Clean and wash the vegetables. Cut the leeks into rings and the turnip, cabbage and celery into thin slices. Braise in a microwave dish with lid at 600 watts for approx. 6-8 minutes. Cut the chicken breast into small pieces, the courgette into half slices and the paprika into cubes, and put them into the dish together with the hot instant chicken broth and the other ingredients. Cook with lid at 600 watts for approx. 12-15 minutes, stirring occasionally. Then stir in the crème fraîche and the cream cheese with herbs.

Bread or bacon dumplings

Ingredients for 4 dumplings
4 wheat rolls
1/2 tsp. salt
150 ml milk
40 g butter
3 eggs
2 -3 tblsp. breadcrumbs
2-3 tblsp. chopped parsley
30 g cubed bacon (for bacon dumplings)

Preparation:
Cut the rolls small and sprinkle with salt. Heat the milk in a microwave dish (at 800 watts for approx. 2-4 minutes), then pour it over the rolls and leave to stand for approx. 15 minutes.
Beat the butter and eggs into a creamy mass, blend in the softened bread-rolls together with the breadcrumbs and chopped parsley and knead everything into a firm dough (Tip: for bacon dumplings also knead in the cubed bacon).
Moisten your hands and shape 4 evenly sized dumplings, immerse them in cold water for a moment. Cook at 500 watts under a lid for approx. 6-8 minutes, they are then ready to be served.

White sauce

Ingredients:
40 g flour
30 g butter
250 ml instant broth
250 ml milk
Spices: salt, white pepper, sugar

Preparation:
Place the flour, butter, the hot stock and milk in a microwave-safe bowl, mix well and heat at full power of 800 watts for approx. 4-5 minutes, occasionally stirring the mixture vigorously. Then cook further for another 4-5 minutes at just 300 watts.
Mix well again and add the seasonings to taste.

Vanilla sauce

Ingredients:
250 ml milk
Pulp of 1/2 a vanilla bean
1 carton of cream (250 ml)
2 tbsp. starch
3 tbsp. Sugar
1 egg yolk

Preparation:
Mix the milk, vanilla paste, cream, corn flour and sugar in a microwave-safe bowl. Heat for approx. 4-5 minutes at 800 Watts to bring to boil, stirring occasionally. Stir the cooked sauce well and bind it with egg yolk.

Rice pudding

Ingredients:
250 g rice for milk puddings
1 l. milk
1 tsp.butter
40 g sugar, cinnamon and sugar (for sprinkling) or stewed fruit
Seasoning: Salt

Preparation:
Put the rice, milk, a pinch of salt, butter and sugar into a large microwave basin. With the lid on, heat at full power of 800 watts for approx. 10-12 minutes to bring to boil, stir and then simmer gently at just 100 watts for another 20-22 minutes. Leave to stand for a few minutes, stir and sprinkle with sugar and cinnamon or stewed fruit.

Red fruit pudding (with strawberries and raspberries)

Ingredients:
250 g deep frozen Strawberries
250 g deep frozen Raspberries
1 packet of vanilla sugar
2 tbsp. sugar
2 tbsp. starch

Preparation:
First stir the starch into 3 tbsp. of water. Place the fruit in a microwave suitable dish with a lid. Subsequently, with full power of 800 Watt, thaw and heat in ca. 6-8 minutes.
Lightly squash the fruits and add vanilla sugar, sugar and starch. Mix well and cook with the lid on for approx. 6-8 minutes at 600 watts.
Finally pour the pudding into dessert bowls and allow to cool.

ⓘ Serve the red fruit pudding with the described vanilla sauce ...

Enjoy your meal!
These recipes are provided subject to change. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

Troubleshooting

Defect	Possible cause	Solution
The microwave does not function.	• The plug is not inserted. • The power socket is defective. • The plug or the power cable is damaged.	• Insert the plug into a power socket. • Try another wall socket. • In this case, contact Customer Services.
The plug is inserted, the LED indicator ❷ glows, but the appliance does not react when any button is pressed.	• The plug has been reinserted, but the door has not yet been opened.	• Open the door.
The turntable ❼ does not revolve.	• The turntable ❼ is not correctly positioned.	• Position the turntable ❼ correctly. Ensure that the post in the middle of the microwave oven inserts itself exactly into the depression on the underside of the Turntable ❼.
When in use, the lamp in the cooking space does not glow.	• The bulb in the cooking space is defect.	• In this case, contact Customer Services.

Index

SPIS TREŚCI STRONA

Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z instrukcją obsługi i zachowaj ją w celu późniejszego wykorzystania. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać im także instrukcję.

PODWÓJNY OPIEKACZ – KUCHENKA MIKROFALOWA KH 1167

Wstęp

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie służy do podgrzewania i przyrządzania artykułów spożywczych zgodnie z przedstawionym opisem. Każda zmiana w zakresie urządzenia jest uznawana za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem i grozi odniesieniem poważnych obrażeń. Producent nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności w przypadku powstania szkody, wynikającej z użytkowania urządzenia w sposób całkowicie niezgodny z przeznaczeniem. To urządzenie nie jest przeznaczone do użycia komercyjnego.

Legenda

⚠ Uwaga! Ostrzeżenia przed obrażeniami i uszkodzeniami urządzenia.

⚠ Niebezpieczeństwo! Ostrzeżenie przed porażeniem prądem elektrycznym!

ⓘ Wskazówka! Wskazówki i porady, które warto wykorzystać w pracy z kuchenką mikrofalową.

Zakres dostawy

⚠ ***Uwaga!***

Plastikowe torebki mogą stanowić zagrożenie. W celu uniknięcia zagrożenia uduszenia, torebki należy trzymać z dala od najmłodszych dzieci.

Przed uruchomieniem sprawdź, w opakowaniu znajdują się wszystkie elementy i podczas transportu nie doszło do żadnych uszkodzeń

1 kuchenka mikrofalowa, model KH 1167
1 talerz obrotowy
1 podstawka metalowa do grillowania
1 instrukcja obsługi

Elementy urządzenia

❶ otwór wentylacyjny
❷ wyświetlacz
❸ panel obsługi
❹ pokrętło
❺ przycisk otwierania drzwi
❻ ryglowanie drzwi
❼ talerz obrotowy
❽ Okienko
❾ podstawka metalowa do grillowania

Przyciski / pokrętła pola obsługi

❿ pole przycisków do wybierania spośród jedenastu zaprogramowanych funkcji gotowania (Auto Cook)
⓫ przycisk rozmrażania z ustawieniem ciężaru
⓬ przycisk rozmrażania z ustawieniem czasu
⓭ przycisk grill / kombi
⓮ przycisk wyświetlania czasu /czasomierza kuchennego
⓯ przycisk uruchomienia / szybkiego uruchomienia
⓰ przycisk kasowania / zatrzymania/ zabezpieczenia przed dziećmi
⓱ przycisk grillowania
⓲ przycisk mikrofal
⓳ przycisk pamięci
⓴ przycisk przywracania ustawień domyślnych

⚠ Ten symbol widoczny na kuchence mikrofalowej ostrzega przed zagrożeniem poparzenia.

Dane techniczne

Napięcie nominalne:	230 V ~ 50 Hz
Moc maksymalna kuchenki mikrofalowej:	900 W
Maksymalny pobór mocy	
Mikrofala:	1400 W
Grill:	1500 W
Pojemność:	ok. 24 l

Wskazówki bezpieczeństwa

Środki ostrożności mające na celu unikanie częstego kontaktu z energią mikrofali

- Nie próbuj używać urządzenia przy otwartych drzwiach, ponieważ praca przy otwartych drzwiach może prowadzić do kontaktu ze szkodliwą dawką promieniowania mikrofal. Ważne jest również, aby nie wyważać ani nie manipulować przy blokadach zabezpieczających.
- Między częścią frontową urządzenia a drzwiami nie wolno niczego zakleszczać, a także należy uważać, aby zanieczyszczenia lub pozostałości po środkach czyszczących nie zbierały się na powierzchni uszczelnień.

⚠ *Uwaga:*

Nigdy nie używaj kuchenki mikrofalowej z uszkodzonymi drzwiami lub uszczelkami drzwi. Zleć naprawę wykwalifikowanemu personelowi specjalistycznemu.

- Nie podejmuj prób naprawy urządzenia. Zdjęcie obudowy może spowodować uwolnienie energii mikrofal. Naprawy urządzenia powierzaj wyłącznie wykwalifikowanym osobom.

Ważne wskazówki bezpieczeństwa

W trakcie korzystania z urządzeń zasilanych elektrycznie obowiązuje przestrzeganie elementarnych zasad bezpieczeństwa, wśród nich znajdują się następujące:

⚠ *Zagrożenie*

Aby ograniczyć ryzyko poparzenia, porażenia prądem elektrycznym, spowodowania pożaru, odniesienia obrażeń lub bezpośredniego kontaktu z promieniowaniem mikrofal:
Przed rozpoczęcie użytkowania zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami.

- Korzystaj z urządzenia wyłącznie w zakresie zgodnym z przeznaczeniem oraz zgodnie z opisem znajdującym się w instrukcji obsługi. Nie stosuj żadnych żrących substancji chemicznych. Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona specjalnie do podgrzewania, gotowania, grillowania lub suszenia produktów spożywczych. Nie jest przeznaczona do wykorzystania w warunkach przemysłowych i laboratoryjnych.
- Kuchenki mikrofalowej nigdy nie włączaj bez zawartości w środku – z wyjątkiem pierwszego uruchomienia (patrz rozdział „Gotowanie w kuchence mikrofalowej").
- Nigdy nie używaj kuchenki mikrofalowej z uszkodzonym kablem lub wtyczką sieciową. Dla własnego bezpieczeństwa urządzenie z uszkodzonym kablem lub wtyczką przekaż do naprawy wykwalifikowanemu serwisowi.
- Ustaw kuchenkę mikrofalową w taki sposób, aby między urządzeniem a ścianami lub szafkami znajdowała się wolna przestrzeń około 30 cm. Otwory wentylacyjne muszą być zawsze otwarte. Kuchenka mikrofalowa nie została przystosowana do zabudowania szafkami kuchennymi.
- Do podłączenia kuchenki mikrofalowej do prądu używaj napięcia 230 V, 50Hz oraz gniazdka z bezpiecznikiem 16 A. Zaleca się wykonanie oddzielnego obwodu prądu do zasilania kuchenki mikrofalowej.
- Jeśli nie jesteś pewien, w jaki sposób należy podłączyć kuchenkę mikrofalową, skorzystaj z porady fachowca.
- Nie stawiaj urządzenia w miejscach zwiększonej wilgotności lub tam, gdzie gromadzi się wilgoć.
- Nie pozostawaj kuchenki mikrofalowej bez nadzoru podczas podgrzewania opakowań plastikowych lub papierowych.
- W pobliżu kuchenki mikrofalowej lub jej otworów wentylacyjnych nie stawiaj żadnych łatwopalnych materiałów.
- Z wszystkich podgrzewanych opakowań usuń wszystkie metalowe zamknięcia. Niebezpieczeństwo pożaru!

- Do przygotowania popcornu stosuj wyłącznie torebki do popcornu przystosowane do przygotowania w kuchence mikrofalowej.
- Nie używaj kuchenki mikrofalowej do przechowywania produktów spożywczych i innych przedmiotów.
- Przed uruchomieniem kuchenki mikrofalowej sprawdź zaprogramowane ustawienia.
- Pod żadnym względem nie zdejmuj obudowy kuchenki mikrofalowej.
- Nigdy nie wlewaj żadnych cieczy do otworów wentylacyjnych ani do blokad zabezpieczających drzwi. Jeśli jednak ciecz przedostanie się w te miejsca, wyłącz natychmiast kuchenkę mikrofalową i wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Przekaż kuchenkę mikrofalową do wykwalifikowanego punktu naprawczego.
- Nigdy nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów wentylacyjnych ani do blokad zabezpieczających drzwi.
- W celu wymiany oświetlenia we wnętrzu kuchenki mikrofalowej, przekaż urządzenie do wykwalifikowanego punktu naprawczego.
- Postępuj ostrożnie podczas podgrzewania cieczy. Stosuj wyłącznie otwarte pojemniki, aby pęcherzyki powietrza mogły się ulatniać.
- Aby nie doprowadzić do gwałtownego wrzenia:
  - Przed podgrzaniem przemieszaj zawartość.
  - Jeśli to możliwe, zawartość do momentu zagotowania mieszaj szklanym przedmiotem.
  - Aby nie dopuścić do niekontrolowanego wykipienia zawartości, po zagotowaniu odczekaj około 20 sekund i dopiero wtedy wyjmij naczynie z kuchenki mikrofalowej.
- Ponacinaj skórkę ziemniaków, kiełbasek lub podobnych produktów. Jeśli tego nie uczynisz, produkty mogą wybuchnąć podczas przygotowania w kuchence.
- Podczas pracy kuchenki mikrofalowej nie pozwól, aby dzieci zbliżały się do drzwi urządzenia. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Bezpośrednio po zakończeniu funkcji grillowania, kombi lub automatycznej nie dotykaj drzwi kuchenki mikrofalowej, obudowy, otworów wentylacyjnych, akcesoriów lub sztućców. Te części są bardzo gorące. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekaj do ostygnięcia elementów.
- Nie opieraj się o drzwi kuchenki mikrofalowej. Nie używaj kuchenki jako zabawki dla dzieci.
- Nie dokonuj przebudowy kuchenki mikrofalowej.
- Nie dotykaj pracującej kuchenki mikrofalowej.
- Nie przekraczaj czasów gotowania podanych przez producenta.
- Nie używaj naczyń z metalu, ponieważ odbijają one mikrofale i powodują tworzenie się iskier. Nie wkładaj do kuchenki mikrofalowej puszek blaszanych.
- Kuchenkę mikrofalową używaj tylko z talerzem obrotowym.
- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na pracującą kuchenkę mikrofalową.
- Bezpośrednio po zakończeniu funkcji grillowania, kombi lub menu trybu automatycznego nie wkładaj do kuchenki mikrofalowej plastikowych pojemników. Plastik może się stopić.
- Na drzwiach kuchenki mikrofalowej lub na obudowie mogą się gromadzić krople wody. Jest to zjawisko normalne i nie jest objawem wadliwego działania kuchenki mikrofalowej.
- Zwróć uwagę, aby wtyczka była zawsze łatwo dostępna, aby w sytuacji awaryjnej można ją było wyciągnąć z gniazdka.
- Nie stawiaj kuchenki mikrofalowej w pobliżu innych urządzeń emitujących ciepło, jak np. piekarnik.
- Wyczyść kuchenkę mikrofalową po przyrządzeniu potraw zawierających dużą ilość tłuszczu, szczególnie, jeśli potrawa była przyrządzana bez przykrywki. Przed przystąpieniem do czyszczenia kuchenki mikrofalowej odczekaj do jej całkowitego ostygnięcia. Na elementach grzewczych grilla nie mogą odkładać się żadne nieczystości, np. tłuszcz. Tłuszcz może się rozgrzać do wysokiej temperatury i spowodować zapalenie.
- W kuchence mikrofalowej nie rozmrażaj tłuszczu ani oleju. Tłuszcz lub olej może się zapalić.

- Osoby posiadające wszczepiony rozrusznik serca powinny przed uruchomieniem kuchenki mikrofalowej skontaktować się z lekarzem, celu uzyskania informacji o grożącym ryzyku.

Nie zanurzaj urządzenia, kabla sieciowego ani wtyczki pod wodę ani żadną inną ciecz.

- Zwracaj uwagę, aby kabel sieciowy nie zwisał nad stołem ani nad powierzchnią roboczą. Dzieci mogą pociągnąć za kabel.
- Kabel sieciowy trzymaj z dala od źródeł ciepła. Nie zbliżaj ich przed drzwiami kuchenki mikrofalowej. Wysoka temperatura może uszkodzić kabel.
- Puszki, torebki do popcornu itp. po nagrzaniu otwieraj zawsze w taki sposób, aby otwór był skierowany od ciała. Ulatniająca się para może prowadzić do poparzeń.
- Otwierając drzwi kuchenki mikrofalowej nie stawaj bezpośrednio przed urządzeniem. Ulatniająca się para może prowadzić do poparzeń.
- Na talerz obrotowy nie kładź przedmiotów cięższych niż 3 kg. Przy większych ciężarach istnieje niebezpieczeństwo trwałego uszkodzenia urządzenia!

⚠ *Zagrożenie: :*

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, ruchową bądź umysłową lub nieposiadające doświadczenia i / lub wiedzy, chyba że będą one przebywały pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub uzyskają od niej wskazówki dotyczące właściwego używania urządzenia.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Tego urządzenia nie używaj w połączeniu z zewnętrznym zegarem sterującym ani żadnym innym oddzielnym układem zdalnego sterowania.
- Aby ograniczyć ryzyko powstania pożaru w kuchence mikrofalowej: W wypadku podgrzewania potraw w opakowaniach plastikowych lub torebkach zawsze obserwuj pracę urządzenia, ponieważ opakowanie może się zapalić.
- Przed włożeniem do kuchenki mikrofalowej potraw w opakowaniach plastikowych, usuń najpierw metalowe zamknięcia.
- Jeśli zauważysz dym, wyłącz urządzenie lub wyciągnij wtyczkę i pozostaw zamknięte drzwi, aby zgasić ewentualne płomienie.
- Nie używaj kuchenki mikrofalowej do przechowywania produktów spożywczych. Do nieużywanej kuchenki mikrofalowej nie wkładaj nigdy artykułów zawiniętych w papier, naczyń i potraw.
- Nie używaj kuchenki mikrofalowej do nagrzewania poduszek wypełnionych, ziarnem, pestkami wiśni lub żelem. Niebezpieczeństwo pożaru!

⚠ *Uwaga:*

- Artykuły płynne lub podobne muszą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż w przeciwnym wypadku mogą eksplodować i uszkodzić urządzenie.
- W wypadku podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może dojść do opóźnionego wykipienia w czasie gotowania. Z tego względu należy postępować ostrożnie z naczyniami.
- W kuchence mikrofalowej nie wolno smażyć. Gorący olej może uszkodzić elementy urządzenia i naczynia oraz spowodować poparzenia skóry.
- W kuchence mikrofalowej nie można gotować na miękko ani na twardo jajek, ponieważ jajka po zakończeniu gotowania mogą wybuchnąć w kuchence mikrofalowej.
- Artykuły spożywcze w grubych skorupkach, takie jak ziemniaki, dynie w całości, jabłka i kasztany jadalne należy przed rozpoczęciem gotowania ponacinać.
- Zawartość podgrzanego pokarmu w butelkach dla niemowląt należy zamieszać lub wstrząsnąć.

⚠ *Zagrożenie: :*

Aby uniknąć poważnym poparzeń niemowląt, przed rozpoczęciem karmienia należy sprawdzić temperaturę przygotowanego pokarmu.

- Naczynia mogą się nagrzać od gorącej potrawy do tego stopnia, że będzie konieczne chwytanie przez rękawicę. Sprawdź, czy używane naczynia nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej.

⚠ *Zagrożenie: :*
Promienie mikrofalowe są niebezpieczne! Wykonanie czynności konserwacyjnych lub naprawczych, które wiążą się ze zdjęciem pokryw chroniących przed kontaktem z promieniowaniem mikrofal, zleć wykwalifikowanemu zakładowi naprawczemu.

⚠ *Zagrożenie: :*
Brudne naczynie do gotowania może spowodować zniszczenie powierzchni, co z kolei ma wpływ na skrócenie okresu użytkowania i w pewnych sytuacjach może powodować różne zagrożenia.

Wskazówki dotyczące uziemiania / prawidłowa instalacja
To urządzenie musi być prawidłowo uziemione. Można je przyłączać wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka zasilania. Zaleca się stosowanie oddzielnego obwodu elektrycznego, przeznaczonego wyłącznie do zasilania kuchenki mikrofalowej.

⚠ *Zagrożenie: :*
Niewłaściwe obchodzenie się z wtyczką z uziemieniem może prowadzić do powstania ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

ⓘ *UWAGA:*
W razie dodatkowych pytać na temat uziemienia lub elektryki, należy zwrócić się do elektryka.

Ani producent, ani sprzedawca nie może ponosić odpowiedzialności za uszkodzenie kuchenki mikrofalowej lub szkody osobowe, wynikające z nieprzestrzegania wskazówek postępowania z przyłączem elektrycznym.

Zakłócenia radiowe innych urządzeń
Używanie kuchenki mikrofalowej może spowodować zakłócenia w pracy odbiornika radiowego, telewizyjnego i podobnych urządzeń.
W wypadki wystąpienia tego typu zakłóceń, spróbuj je ograniczyć lub całkowicie wyeliminować za pomocą następujących środków:

- Wyczyść drzwi i powierzchnie uszczelniające kuchenki mikrofalowej.
- Ustaw ponownie antenę odbiorczą radioodbiornika lub telewizora.
- Ustaw kuchenkę mikrofalową z dala od miejsca ustawienia odbiornika.
- Oddal kuchenkę mikrofalową od odbiornika.
- Przyłącz kuchenkę mikrofalową do innego gniazdka. Kuchenka mikrofalowa i odbiornik powinny korzystać z różnych odgałęzień obwodu elektrycznego.

Ustawianie urządzenia

- Upewnij się, czy wszystkie elementy opakowania zostały zdjęte. Odklej folię z wyświetlacza.
- Wybieraj płaską powierzchnię, która zapewni dostateczny odstęp dla wentylacji i odprowadzania powietrza z urządzenia.
- Między stojącym urządzeniem a ścianami musi być zachowany minimalny odstęp około 30 cm. Należy zapewnić, aby drzwi mogły się swobodnie otwierać.
- Postaraj się, aby wtyczka była zawsze łatwo dostępna i w sytuacji awaryjnej dała się szybko wyciągnąć z gniazdka sieciowego.
- Nad kuchenką mikrofalową należy zachować odstęp przynajmniej 30 cm.
- Nie należy demontować podstawek pod urządzeniem.
- Nie zakrywaj otworów wlotowych i wylotowych. Brak odpowiedniej wentylacji przez otwory może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Ustawiać urządzenie możliwie daleko od odbiorników radiowych i telewizyjnych. Używanie kuchenki mikrofalowej może powodować zakłócenia w funkcjonowaniu odbiorników radiowych i telewizyjnych.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka ze stykiem uziemiającym. Zwróć uwagę, aby napięcie i częstotliwość zasilania zgadzało się z danymi widniejącymi na naklejce z mocą nominalną.

⚠ *Uwaga:*

Nie wolno stawiać kuchenki mikrofalowej nad piekarnikiem lub innym urządzeniem wytwarzającym dużo ciepła. Ustawienie w takim miejscu mogłoby prowadzić do uszkodzenia urządzenia i wygaś-nięcia gwarancji.

- Zdejmij całe opakowanie i ewentualnie folię ochronną z obudowy.

ⓘ *UWAGA:*

Nie zdejmuj jasnoszarej płytki, przymocowanej w komorze w celu ochrony magnetronu!

Czynności przygotowawcze przed pierwszym użyciem

Główne zasady obowiązujące podczas gotowania w kuchence mikrofalowej

- Należy starannie i rozmieszczać potrawy.
- Najgrubsze miejsca powinny się znajdować w pobliżu krawędzi.
- Uważaj na czas gotowania. Wybieraj zawsze najkrótszy z podanych czasów gotowania i wydłużaj go w razie potrzeby. Potrawy o dużej objętości gotowane zbyt długo mogą się spalić lub zapalić.
- Potrawy na czas gotowania należy przykrywać odpowiednią pokrywką. Pokrywka chroni przed pryskaniem potrawy na zewnątrz i powoduje, że potrawy ugotują się równomiernie.
- W trakcie gotowania obracaj potrawę, aby szybciej się ugotowała.
- Większe kawałki, takie jak pieczeń muszą być odwrócone przynajmniej jeden raz.
- Potrawy takie jak np. kotlety mielone należy przekręcić w całości w połowie gotowania. Należy je nie tylko przekręcić, ale również przełożyć ze środka na krawędzie naczynia.

Używanie odpowiednich naczyń do gotowania

- Idealny materiał nadający się do używania w kuchence mikrofalowej musi przepuszczać fale mikrofalowe, a więc energię przez pojemnik, co umożliwia podgrzewanie potrawy.
  Mikrofale nie przechodzą przez metal. Z tego względu w kuchenkach mikrofalowych nie wolno stosować misek ani naczyń metalowych.
- Do podgrzewania potraw w kuchence mikrofalowej nie wolno stosować opakować z papieru recyklingowanego. Może on zawierać małe fragmenty metalu, które mogą wytwarzać iskry i / lub ogień.
- Zaleca się stosowanie okrągłych / owalnych naczyń zamiast kwadratowych / podłużnych, ponieważ potrawy w rogach mogą się łatwo spalić.
- Poniższa lista ma na celu ułatwienie wybrania odpowiedniego naczynia.

Naczynie	K. mikrofalowa	Grill	Połączenie
Szkło żaroodporne	Tak	Tak	Tak
Szkło nie żaroodporne	Nie	Nie	Nie
Naczynia ceramiczne żaroodporne	Tak	Tak	Tak
Pojemniki plastikowe przystosowane do używania w kuchence mikrofalowej	Tak	Nie	Nie
Papier do pieczenia	Tak	Nie	Nie
Płytka metalowa	Nie	Tak	Nie
Podstawka metalowa 9	Nie	Tak	Nie
Folia aluminiowa i tacki z folii aluminiowej	Nie	Tak	Nie
Talerz obrotowy 7	Tak	Tak	Tak

Opis funkcji

Ustawianie czasu

Po włożeniu wtyczki do gniazdka otwórz jeden raz drzwi kuchenki mikrofalowej. Na wyświetlaczu wyświetla ❷ się wskazanie „1:00". Dodatkowo rozlega się sygnał i urządzenie przełącza się w tryb gotowości.

1. Naciśnij jeden raz przez około 3 sekundy przycisk ⓮ „czasu /czasomierza kuchennego". Na wyświetlaczu diodowym wyświetla się napis ❷ „Hr 24" oznaczający włączenie 24-godzinnego wyświetlania czasu. Naciśnij ponownie przycisk ⓮ „czasu / czasomierza kuchennego", aby powrócić do 12-godzinnego wyświetlania czasu. Na wyświetlaczu diodowym wyświetla się napis ❷ „Hr 12" oznaczający włączenie 12-godzinnego wyświetlania czasu.
2. Obróć pokrętło ❹, aby ustawić odpowiednią godzinę.
3. Teraz po naciśnięciu przycisku ⓮ „czasu /czasomierza kuchennego" na wyświetlaczu ❷ zaczyna migać wskazanie minut.
4. Obróć pokrętło ❹, aby ustawić odpowiednią minutę.
5. Naciśnij przycisk ⓮ „czasu /czasomierza kuchennego", aby zakończyć ustawienie. Na wyświetlaczu wyświetla się wskazanie ❷.

ⓘ ***UWAGA:***

Jeśli naciśniesz przycisk „skasowania / zatrzymania / zabezpieczenia przed dziećmi" ⓰ urządzenie powraca automatycznie do trybu gotowości.

Ustawianie czasomierza kuchennego

Kuchenka mikrofalowa posiada czasomierz, który można używać niezależnie od uruchomienia kuchenki mikrofalowej.

1. Naciśnij przycisk ⓮ „czasu /czasomierza kuchennego" w czasie, gdy urządzenie znajduje się w trybie gotowości. Na wyświetlaczu miga ❷ „0:00" i świeci się czerwony symbol godziny ⏰ .
2. Za pomocą pokrętła ❹ ustaw czas.
   Czas można ustawiać w zakresie od 5 sekund do 95 minut.
3. Naciśnij przycisk ⓯ „uruchomienia / szybkiego uruchomienia". Włącza się sygnał dźwiękowy informujący o rozpoczęciu odliczania wstecz.

Po upływie 5 sekund na wyświetlaczu ❷ wyświetla się czas oraz znika czerwony symbol zegarka ⏰ . Mimo to czasomierz kuchenny odlicza nadal czas. Naciskając przycisk ⓮ „czasu / czasomierza kuchennego" możesz w każdej chwili odczytać aktualny stan czasomierza.

Po upływie ustawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku.

Praca

Ryglowanie drzwi ❻

Naciśnij przycisk otwierania drzwi ❺. Otwarcie drzwi w czasie pracy urządzenia przerywa gotowanie, ustawiony program lub funkcja zostaje zachowana. Aby wznowić gotowanie, zamknij ponownie drzwi i naciśnij przycisk „uruchomienia / szybkiego uruchomienia" ⓯.

Talerz obrotowy ❼

Połóż talerz obrotowy ❼ w taki sposób, aby trzpień w środku kuchenki mikrofalowej wszedł dokładnie w zagłębienia na dnie talerza obrotowego ❼.

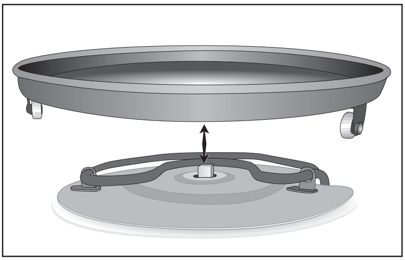
⚠ ***Uwaga!***

W przypadku skrzywienia lub uszkodzenia wałka pod talerzem obrotowym ❼ nigdy nie korzystaj z talerza obrotowego ❼! Talerz mógłby dotykać spiral grzewczych i mogłoby to spowodować zdarcie powłoki zabezpieczającej przed przywieraniem! W przypadku uszkodzenia talerza obrotowego ❼ zgłoś się do serwisu.

Talerz obrotowy ❼ w czasie pracy urządzenia musi zawsze być w środku. Dzięki talerzowi obrotowemu ❼ następuje równomierne rozprowadzanie energii i mikrofal. Talerz obrotowy ❼ ma warstwę powłoki zabezpieczającą przed przywieraniem. W ten sposób można łatwo usuwać resztki potraw.

⚠ *Uwaga!*

Do czyszczenia talerza obrotowego ❼ nie używaj nigdy noży, widelców ani żadnych innych ostrych przedmiotów. Przedmioty te mogłyby uszkodzić powłokę zabezpieczającą przed przywieraniem i uszkodzić talerz obrotowy ❼.



Gotowanie w kuchence mikrofalowej

Po zakończeniu pracy kuchenki mikrofalowej (gotowanie, grillowanie, rozmrażanie) 2 słychać pięć razy sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu ❷ wyświetla się na przemian komunikat „End" oraz „Hot".

ⓘ *UWAGA:*

Przed pierwszym użyciem włącz funkcję grilla „ogrzewanie od dołu" przez 5 minut: Naciśnij trzy razy przycisk funkcji grilla ⓱. Na wyświetlaczu ❷ wyświetla się symbol funkcji grilla z „grzaniem od dołu" . Za pomocą pokrętła ❹ ustaw czas 5 minut. Naciśnij przycisk „start/szybki start" ⓯. U uwagi na fakt, że grzałki są nasmarowane niewielką ilością smaru, może być wyczuwalny zapach spalenizny. Jest on nieszkodliwy i z czasem ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia. Otwórz okno.

Jeśli zdecydujesz się skorzystać z klasycznych funkcji kuchenki mikrofalowej (rozmrażanie, zagotowanie, dogotowanie) wystarczy wybrać moc oraz ustawić żądany czas gotowania. Można wybierać spośród dziewięciu zakresów mocy od 900 do 100 W, z maksymalnym czasem gotowania 95 minut.

1) Wybieranie mocy

- Naciśnij przycisk ⓲ „kuchenki mikrofalowej" odpowiednią ilość razy, aby wybrać odpowiedni zakres mocy.
- 1x – 900 W mocy.
- 2x – 800 W mocy.
- 3x – 700 W mocy.
- 4x – 600 W mocy.
- 5x – 500 W mocy.
- 6x – 400 W mocy.
- 7x – 300 W mocy.
- 8x – 200 W mocy.
- 9x – 100 W mocy.

Moc jest pokazywana na wyświetlaczu ❷ (np. P 800 przy 800 W mocy (Power)).

2) Ustawianie czasu gotowania

Obróć pokrętło ❹, aby ustawić czas gotowania.

Dostępne są następujące zakresy czasu ustawienia pokrętła:

- od 0 do 1 min.: w krokach 5 sek.
- od 1 do 5 min.: w krokach 10 sek.
- od 5 do 10 min.: w krokach 30 sek.
- od 10 do 30 min.: w krokach 1 min.
- od 30 do 95 min.: w krokach 5 min.

Anulowanie / zamykanie wprowadzania

Naciśnij jeden raz przycisk ⓰ „kasowania / zatrzymania / zabezpieczenia przed dziećmi", aby przerwać i zakończyć wprowadzanie danych. Urządzenie przełącza się ponownie na tryb gotowości.

3) Uruchamianie gotowania

W celu rozpoczęcia gotowania naciśnij przycisk ⑮ „uruchomienia / szybkiego uruchomienia". Na wyświetlaczu ❷ wyświetla się symbol pracy kuchenki mikrofalowej . Rozpoczyna się odliczanie czasu wstecz.

Przerywanie gotowania (usuń / stop)

Gotowanie można anulować, przerywać lub wznawiać.

Przerywanie gotowania

Naciśnij jeden raz przycisk ⑯ „kasowania / zatrzymania / zabezpieczenia przed dziećmi", aby przerwać gotowanie. Urządzenie przerywa gotowanie i zatrzymuje pozostały czas do zakończenia. Naciśnij przycisk ⑮ „uruchomienia / szybkiego uruchomienia", aby wznowić gotowanie.

Anulowanie gotowania

Naciśnij jeden raz przycisk ⑯ „kasowania / zatrzymania / zabezpieczenia przed dziećmi", aby przerwać gotowanie. Urządzenie przełącza się ponownie na tryb gotowości.

Szybki start

Za pomocą tej funkcji możesz przy 100% mocy uruchomić funkcję gotowania.

- Za pomocą pokrętła ❹ ustaw czas.
- Naciśnij przycisk ⑮ „start/szybki start". Na wyświetlaczu ❷ wyświetla się symbol pracy kuchenki mikrofalowej . Rozpoczyna się odliczanie czasu wstecz.

Lub...

- Naciśnij przycisk ⑮ „start/szybki start". Na wyświetlaczu ❷ wyświetla się symbol pracy kuchenki mikrofalowej . Czas ustawia się automatycznie na 30 sekund i zaczyna się odliczanie wstecz. Każde naciśnięcie przycisku ⑮ „uruchomienia / szybkiego uruchomienia" zwiększa czas gotowania o 30 sekund.

Funkcja pamięci

Funkcji pamięci możesz używać, jeśli chcesz wykonać kolejno 3 różne operacje. W wypadku większej ilości operacji musisz – jeśli operacja ma zawierać również rozmrażanie – ustawiać ją na pierwsza operację.
Po zakończeniu operacji rozlega się jeden raz sygnał dźwiękowy, następnie zaczyna się kolejna operacja

ⓘ *UWAGA:*

Program rozmrażania należy zawsze programować na początku.

ⓘ *UWAGA:*

Nie można zaprogramować „rozmrażania z ustawieniem ciężaru" i „menu auto".

Przykład zastosowania

Chcemy ustawić rozmrażanie przez 15 minut + gotowanie z mocą 600 W przez 10 minut + grillowanie z grzaniem od góry i od dołu przez 10 minut w celu przygotowania potraw.

1. Naciśnij przycisk ⑫ „rozmrażania z ustawieniem czasu" i za pomocą pokrętła ❹ ustaw czas rozmrażania na 15 minut. Na wyświetlaczu ❷ pojawia się „M1", „Auto Cook" AUTO COOK oraz symbol .
2. Naciśnij przycisk ⑲ „pamięci". Na wyświetlaczu wyświetla się „–:–" i „M2".
3. Naciśnij cztery razy przycisk ⑱ „kuchenki mikrofalowej", aby ustawić moc 600 W gotowania. Na wyświetlaczu ❷ wyświetla się symbol pracy kuchenki mikrofalowej „P600" oraz symbol .
4. Obróć pokrętło ❹, aby ustawić czas gotowania (czas: 10:00).
5. Naciśnij przycisk ⑲ „pamięci". Na wyświetlaczu ❷ wyświetla się wskazanie „- -:- i „M3".
6. Naciśnij przycisk ⑰ „grilla", aby ustawić górny i dolny grill. Na wyświetlaczu ❷ pojawiają się symbole i oraz „M3".
7. Obróć pokrętło ❹, aby ustawić czas grillowania (czas: 10:00).

8. Naciśnij przycisk ⓯ „uruchomienia / szybkiego uruchomienia”, aby włączyć zaprogramowane ustawienie.

Wybieranie ustawień preselekcyjnych

Za pomocą tego programu możesz zaprogramować określony czas rozpoczęcia gotowania lub grillowania potraw. W wypadku poprawnego zaprogramowania urządzenie będzie się uruchamiało automatycznie o określonym czasie.

ⓘ *UWAGA:*

Aby możliwe było wybranie funkcji „ustawień preselekcyjnych” musi być ustawiony odpowiedni czas.

1. Ustaw wybraną funkcję kuchenki mikrofalowej (rozmrażanie, dogotowanie lub grillowanie):
   Dla trybu pracy kuchenki mikrofalowej: Naciśnij przycisk ⓲ „kuchenki mikrofalowej” odpowiednią ilość razy, aby wybrać odpowiedni zakres mocy. Ustaw czas gotowania za pomocą pokrętła ❹.
   Dla trybu grillowania: Naciśnij przycisk ⓱ „grilla” odpowiednią ilość razy, aby uruchomić funkcję grilla. Za pomocą pokrętła ❹ ustaw wybrany czas grillowania.
   Dotyczy funkcji rozmrażania: Naciśnij przycisk ⓬ „rozmrażania z ustawianiem czasu”.
   Za pomocą pokrętła ❹ ustaw wybrany czas rozmrażania.
2. Naciśnij przycisk ⓴ „ustawień preselekcyjnych”. Wyświetlacz ❷ wyświetla aktualnie ustawiony czas, cyfra godzin miga i wyświetla się symbol klepsydry ⌛ na wyświetlaczu ❷.
3. Obróć pokrętło ❹, aby ustawić odpowiednią godzinę.
4. Naciśnij przycisk ⓴ „ustawień preselekcyjnych”, zaczynają migać cyfry minut.
5. Obróć pokrętło ❹, aby ustawić odpowiednią minutę.
6. Naciśnij przycisk ⓯ „uruchomienia / szybkiego uruchomienia”. Symbol klepsydry ⌛ miga. Widok na wyświetlacza ❷ powraca do wskazania czasu. Kuchenka mikrofalowa rozpocznie funkcję o ustawionym czasie.

Przykład zastosowania:

Jest godzina 12:30 . Chcesz, aby o 12:45 potrawy zostały podgrzane na 10 minut z zastosowaniem 400 W mocy.

1. Naciśnij sześć razy przycisk ⓲ „kuchenki mikrofalowej”, aby wybrać zakres mocy P400.
2. Za pomocą pokrętła ❹ ustaw czas 10 minut.
3. Naciśnij przycisk ⓴ „ustawień preselekcyjnych”. Wyświetlacz diodowy wyświetla aktualnie ustawiony czas (12:30), wyświetla się symbol klepsydry ⌛ i miga cyfra godziny.
4. Naciśnij ponownie przycisk ⓴ „ustawień preselekcyjnych” i za pomocą pokrętła ❹ ustaw minuty na „:45”.
5. Naciśnij przycisk ⓯ „uruchomienia / szybkiego uruchomienia”, aby rozpocząć zapisaną funkcję. Widok na wyświetlacza ❷ powraca do wskazania czasu. Symbol klepsydry ⌛ miga.

Menu trybu automatycznego

Dla potraw, które mają być przygotowane w trybie menu auto, nie ma konieczności wprowadzania czasu gotowania i zakresu mocy. Wystarczy podać rodzaj gotowanego produktu spożywczego, jak również jego ciężar.
W tym celu naciśnij w polu przycisków ❿ odpowiedni przycisk z naszkicowanym symbolem wybranego produktu spożywczego. za pomocą pokrętła ❹ należy ustawić ciężar artykułu.

Wprowadzanie ciężaru potraw

Ciężar potrawy musi być podany, aby określić wymagany czas gotowania.
Po naciśnięciu właściwego symbolu, na wyświetlaczu ❷ wyświetla się informacja o wadze w „g” a w przypadku napojów w „ml”. Za pomocą pokrętła ❹ zmień aktualne dane. Po wyświetleniu ustawionego ciężaru potraw, naciśnij przycisk ⓯ „uruchomienia / szybkiego uruchomienia”. Na wyświetlaczu ❷ pojawia się „Auto Cook” AUTO COOK .

ⓘ UWAGA:

W wypadku niektórych potraw, takich jak np. wołowina, wieprzowina, drób i kiełbasa należy obrócić potrawę po upływie ok. 1/2 lub 2/3 czasu gotowania. Włączają się sygnały dźwiękowe i na wyświetlaczu ❷ wyświetla się napis „turn”, przypominający o konieczności odwrócenia potrawy. Gotowanie trwa nadal.

1. Po usłyszeniu sygnału przypominającego o odwróceniu potrawy, otwórz drzwi i obróć potrawę.
2. Zamknij drzwi w celu wznowienia gotowania. Naciśnij przycisk „start/szybki start” ⓯. Kuchenka mikrofalowa wznawia pracę automatycznie.

ⓘ UWAGA:

Aby zrezygnować z odwracania potraw, po usłyszeniu sygnału należy chwilę odczekać. Kuchenka mikrofalowa wznawia samoczynnie program.

ⓘ UWAGA:

Zaleca się odwracanie potraw. Dzięki temu uzyskasz równomiernie ugotowaną potrawę. W czasie odwracania należy uważać, aby się nie poparzyć.

Następuję ciężary różnych artykułów spożywczych można przyrządzać w kuchence mikrofalowej:

Artykuł spożywczy	Symbol	Ciężar	Obrót po
Wołowina		100 – 1500 g	1/2 czasu gotowania
Wieprzowina		100 – 1500 g	1/2 czasu gotowania
Drób		400 - 1400 g	1/2 czasu gotowania
Kiełbasa		100 - 500 g	2/3 czasu gotowania
Ryba		100 – 1200 g	2/3 czasu gotowania
Warzywa/ Owoce		100 - 1000 g	-
Pizza		P1 150 – 900 g P2 150 – 900 g P3 300 – 900 g	-
Przystawka		300 – 500 g	-
Ziemniaki		100 – 800 g	-
Napoje		200 – 500 ml	-
Autom. nagrzewanie		300 – 700 g	-

ⓘ UWAGA:

W celu przypomnienia o konieczności odwrócenia potraw włącza się pięciokrotnie sygnał dźwiękowy.

Przykład zastosowania 1:

Postępuj w następujący sposób, jeśli chcesz ugotować 400 g warzyw lub owoców:

1. Naciśnij (w trybie gotowości) przycisk „warzywa / owoce”.
2. Za pomocą pokrętła ❹ wybierz „400 g”.
3. Naciśnij przycisk ⓯ „uruchomienia / szybkiego uruchomienia”.

Przykład zastosowania 2:

Postępuj w następujący sposób, jeśli chcesz podgrzać 300 ml wody:

1. Naciśnij (w trybie gotowości) przycisk „napoje”.
2. Za pomocą pokrętła ❹ wybierz „300 ml”.
3. Naciśnij przycisk ⓯ „uruchomienia / szybkiego uruchomienia”.

Pieczenie pizzy

W kuchence mikrofalowej możesz upiec chrupiącą pizzę. Służy do tego przycisk „pizza”. W polu przycisków ❿ naciśnij przycisk „pizza”:

- jeden raz przy zamrożonej pizzy, temperatura ok. -18 stopni / ciężar od 150 g do 900 g (na wyświetlaczu ❷ pojawia się „P-1”)
- dwa razy przy zimnej pizzy, temperatura ok. 5 stopni, ciężar od 150 g do 900 g (na wyświetlaczu ❷ pojawia się „P-2”)
- trzy razy przy świeżej pizzy, temperatura ok. 20 stopni, ciężar od 300 g do 900 g (na wyświetlaczu ❷ pojawia się „P-3”)

Przykład zastosowania:

Postępuj w następujący sposób, jeśli chcesz przygotować pizzę:

1. Połóż pizzę na talerzu obrotowym ❼.
2. Naciśnij jeden raz przycisk „Pizza”. Na wyświetlaczu ❷ pojawia się wskazanie „P-1”. („P-2”, „P-3” przy dwukrotnym lub trzykrotnym naciśnięciu)
3. Obróć pokrętło ❹, aby ustawić ciężar pizzy.
4. Naciśnij przycisk ⓯ „start/szybki start” aby rozpocząć grillowanie. Na wyświetlaczu ❷ pojawia się czas.

ⓘ *UWAGA:*

W zależności od rodzaju pizzy i własnych upodobań smakowych może zajść konieczność wydłu-żenia czasu pieczenia. Przejdź do rozdziału „Funkcja grilla”.

Funkcja grillowania

Funkcję grillowania ⓱ można używać do cienkich plastrów mięsa, steków, kotletów mielonych, kiełbasek i elementów kurczaka. Znakomicie nadaje się również do zapiekania kanapek, zapiekanek i do pieczenia chrupiących bułeczek.

⚠ *Uwaga!*

Komora pieczenia, drzwi urządzenia, zewnętrza strona, talerz obrotowy ❼, podstawka metalowa ❾, naczynie i przede wszystkim spirale grzewcze pod talerzem obrotowym ❼ są bardzo gorące. Niebezpieczeństwo poparzenia!

⚠ *Niebezpieczeństwo poparzenia!*

Do wyjmowania potraw i talerza obrotowego ❼ stosuj zawsze rękawicę, szmatkę lub inną ochronę przed poparzeniem.

Możesz wybrać jeden spośród trzech dostępnych rodzajów grillowania: grzanie od góry, od dołu, od góry i od dołu.
Do grillowania z wykorzystaniem grzania od góry używaj zawsze podstawki metalowej ❾. W ten sposób można uzyskać optymalny rezultat grillowania. Podstawkę metalową ❾ kładź zawsze pośrodku talerza obrotowego ❼.

1. Naciśnij jeden raz przycisk ⓱ „grilla”, aby uruchomić funkcję grilla z „grzaniem od góry”. Na wyświetlaczu ❷ pojawia się czerwony symbol funkcji grillowania z „grzaniem od góry” i „M1”.
2. Naciśnij dwa razy przycisk ⓱ „grilla”, aby uruchomić funkcję grilla z „grzaniem od góry i od dołu”.
   Na wyświetlaczu ❷ wyświetlają się czerwone symbole funkcji grilla z „grzaniem od góry i od dołu” oraz i „M1”.

3. Naciśnij trzy razy przycisk ⓱ „grilla", aby uruchomić funkcję grilla z „grzaniem od dołu". Na wyświetlaczu ❷ pojawia się czerwony symbol funkcji grillowania „z grzaniem od dołu" i „M1".
4 Za pomocą pokrętła ❹ ustaw wybrany czas pieczenia. Maksymalny czas gotowania jaki można ustawić wynosi 95 minut.
5. W celu rozpoczęcia funkcji grilla naciśnij przycisk ⓯ „uruchomienia / szybkiego uruchomienia".

Gotowanie z użyciem funkcji grill / kombi-

Ta funkcja łączy funkcję grillowania z normalnym trybem kuchenki mikrofalowej. W trakcie połączonego trybu pracy w jednej operacji następuje najpierw gotowanie, a następnie przez pozostały czas grillowanie. Moment przełączenia trybu pracy z gotowania na grillowanie słychać poprzez ciche kliknięcie.

Grill / Kombi 1

1. Naciśnij jeden raz przycisk ⓭ „grill / kombi". Na wyświetlaczu ❷ pojawia się czerwony symbol trybu pracy kuchenki mikrofalowej i funkcji grillowania „z grzaniem od góry" , a także „M1".
2. Za pomocą pokrętła ❹ ustaw wybrany czas pieczenia. Maksymalny czas gotowania jaki można ustawić wynosi 95 minut.
3. Naciśnij przycisk ⓯ „start / szybki start".

Grill / Kombi 2

1. Naciśnij dwa razy przycisk ⓭ „grill / kombi". Na wyświetlaczu ❷ wyświetlają się czerwone symbole trybu pracy kuchenki mikrofalowej oraz funkcji grilla „z „grzaniem od góry i od dołu" oraz , a także „M1".
2. Za pomocą pokrętła ❹ ustaw wybrany czas pieczenia. Maksymalny czas gotowania jaki można ustawić wynosi 95 minut.
3. Naciśnij przycisk ⓯ „start / szybki start".

Grill / Kombi 3

1. Naciśnij trzy razy przycisk ⓭ „grill / kombi". Na wyświetlaczu ❷ pojawiają się czerwone symbole trybu pracy kuchenki mikrofalowej i funkcji grillowania „z grzaniem od dołu" , a także „M1".
2. Za pomocą pokrętła ❹ ustaw wybrany czas pieczenia. Maksymalny czas gotowania jaki można ustawić wynosi 95 minut.
3. Naciśnij przycisk ⓯ „start / szybki start".

Rozmrażanie z ustawianiem ciężaru

Za pomocą tej funkcji można bez problemu rozmrażać mięso, drób i ryby. Czas rozmrażania i zakres mocy są obliczane i ustawiane po wprowadzeniu ciężaru.

1. Naciśnij przycisk ⓫ „rozmrażania z ustawianiem ciężaru":
   Na wyświetlaczu ❷ wyświetlają się czerwone symbole „rozmrażania" , „Auto Cook" AUTO COOK , a także „M1".
2. W polu przycisków preselekcyjnych funkcji gotowania wybierz przycisk produktu, który chcesz rozmrozić ⓾ (Auto Cook). Ta funkcja nie dotyczy napojów, pierwszego dania i automatycznego rozmrażania.
3. Za pomocą pokrętła ❹.
4. Naciśnij przycisk ⓯ „uruchomienia / szybkiego uruchomienia", aby rozpocząć rozmrażanie z ustawieniem ciężaru. Obliczony czas zaczyna upływać wstecz.

ⓘ *UWAGA:*

Przyrządzając niektóre potrawy, np. mięso, drób, ryby, warzywa i kiełbasa konieczne jest przekręcenie potrawy na drugą stronę po pewnym czasie przygotowania. Włącza się pięciokrotnie sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu ❷ wyświetla się napis „turn", w celu przypomnienia o przekręceniu. Rozmrażanie trwa nadal.

1. Po usłyszeniu sygnału przypominającego o odwróceniu potrawy, otwórz drzwi i obróć potrawę.
2. Zamknij ponownie drzwi. Naciśnij przycisk „start/szybki start” ⓯. Kuchenka mikrofalowa wznawia pracę automatycznie.

ⓘ *UWAGA:*

Aby zrezygnować z odwracania potraw, po usłyszeniu sygnału należy chwilę odczekać. Kuchenka mikrofalowa wznawia automatycznie program. Zaleca się odwracanie potraw. Dzięki temu uzyskasz równomiernie rozmrożoną potrawę.

Rozmrażanie z ustawianiem czasu

1. Naciśnij przycisk ⓬ „rozmrażania z ustawianiem czasu”. Na wyświetlaczu ❷ wyświetlają się czerwone symbole funkcji rozmrażania, „Auto Cook” AUTO COOK i „M1”.
2. Obróć pokrętło ❹, aby włączyć funkcję rozmrażania. Maksymalny czas rozmrażania jaki można ustawić wynosi 95 minut.
3. Naciśnij przycisk ⓯ „uruchomienia / szybkiego uruchomienia”, aby rozpocząć rozmrażanie. Obliczony czas zaczyna upływać wstecz.

ⓘ *UWAGA:*

Przyrządzając niektóre potrawy, np. mięso, drób, ryby, warzywa i kiełbasa konieczne jest przekręcenie potrawy na drugą stronę po pewnym czasie przygotowania. Włącza się pięciokrotnie sygnał dźwiękowy, czas odliczania zatrzymuje się i na wyświetlaczu ❷ wyświetla się napis „turn”, w celu przypomnienia o przekręceniu. Odwróć potrawę, jak opisano to w rozdziale „Rozmrażanie z ustawianiem ciężaru”.

Funkcje odczytu

Sprawdzanie zakresu mocy przy pracującej kuchence mikrofalowej

Przy pracującym urządzeniu naciśnij przycisk ⓲ „kuchenki mikrofalowej”. Na wyświetlaczu ❷ pojawia się przez 5 sekund zakres mocy.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Włącz to ustawienie, aby nie dopuścić do niezamierzonego uruchomienia kuchenki mikrofalowej przez dzieci i inne osoby niepowołane.

Symbol zabezpieczenia przed dziećmi pojawia się na wyświetlaczu ❷ i tak długo, jak pozostaje aktywna ta funkcja, nie można uruchomić urządzenia.

Ustawianie zabezpieczenia przed dziećmi

Naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy przycisk ⓰ „kasowania / zatrzymania /zabezpieczenia przed dziećmi”. Rozlega się najpierw sygnał dźwiękowy, następnie pojawia się symbol zabezpieczenia przed dziećmi na wyświetlaczu ❷.

Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Ponownie naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy przycisk ⓰ „kasowania / zatrzymania/ zabezpieczenia przed dziećmi” do momentu, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy i zgaśnie symbol zabezpieczenia przed dziećmi .

Funkcja sygnału dźwiękowego

Po zakończeniu gotowania słychać 5 sygnałów dźwiękowych a na wyświetlaczu ❷ będzie wyświetlał się napis „End” oraz „Hot” na zmianę. Jeśli przez kolejne 2 minuty drzwi nie zostaną otwarte, ponownie usłyszysz 5 krótkich sygnałów dźwiękowych.

ⓘ *UWAGA:*

- Jeśli naciśniesz przycisk i uruchomisz aktywną funkcję, usłyszysz jeden sygnał dźwiękowy. Jeśli natomiast wybierzesz nieaktywny przycisk / funkcję, usłyszysz 2 sygnały dźwiękowe.
- Jeśli po pomyślnym ustawieniu trybu gotowania, przez 20 sekund nie nastąpi naciśnięcie przycisku ⓯ „start / szybki start”, urządzenie powraca do trybu gotowości (pojawia się godzina).

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ *Zagrożenie:*

Przed rozpoczęciem czyszczenia wyłączaj kuchenkę mikrofalową i wyciągaj wtyczkę z gniazdka. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

- Wnętrze kuchenki mikrofalowej powinno być zawsze utrzymywane w czystości.
- Ściany od wewnątrz poplamione odpryskującymi potrawami należy wycierać wilgotną szmatką.
- Aby usunąć silne zabrudzenia można skorzystać z delikatnego środka do mycia.
- Unikaj używania wszelkiego rodzaju żrących środków czyszczących, ponieważ mogą one powodować poplamienie, porysowanie i zmatowienie powierzchni drzwi.
- Ściany zewnętrzne czyść wilgotną szmatką.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia elementów wewnątrz kuchenki mikrofalowej, nie wlewaj wody do środka urządzenia przez otwory wentylacyjne.
- Usuwaj regularnie wszelkiego rodzaju odpryski i zanieczyszczenia. Drzwi, szybkę obustronnie ❽, uszczelnienia drzwi i sąsiednie elementy czyść zwilżoną szmatką. Nie wolno używać żadnych środków szorujących powierzchnię.
- Jeśli wewnątrz lub wokół strony zewnętrznej drzwi zgromadziła się para, należy ją wytrzeć szmatką. Dochodzi do tego w wypadku gdy kuchenka mikrofalowa jest użytkowana pomieszczeniach o dużej wilgoci.
- Pamiętaj o regularnym czyszczeniu mokrą gąbką talerza obrotowego ❼. Talerz po wyczyszczeniu dokładnie wytrzyj do sucha. Wymontowując talerz obrotowy ❼ w celu wymycia należy uważać na jego poprawne ponowne założenie.
- Aby nie doprowadzić do zbyt głośnej pracy urządzenia, regularnie czyść również drzwi.
- Wnętrze kuchenki mikrofalowej wycieraj łagodnym płynem do mycia.
- Należy regularnie eliminować zapachy. Ustaw głęboką miskę z filiżanką wody, soku i skórki z cytryny. Podgrzej zawartość przez 5 minut. Wytrzyj dokładnie, a następnie wysusz szmatką.
- Jeśli wymagana jest wymiana lampki w kuchence mikrofalowej, zwróć się z tym do sprzedawcy lub punktu serwisowego.

Porady

Mrożenie i rozmrażanie – tak to się odbywa ...

Kuchenka mikrofalowa jest idealnym urządzeniem do szybkiego i równomiernego rozmrażania produktów głębokiego mrożenia. Wybór mocy, czasów rozmrażania i czasów przygotowania jest zależny przy tym od właściwości i ilości artykułów spożywczych.

Mikrofale przenikają zawsze od zewnątrz do wewnątrz produktu spożywczego. Z tego powodu większe kawałki nie dają się rozmrozić aż do samego środka, ponieważ rozmrożenie w środku oznaczałoby zbyt duże podgrzanie z zewnątrz.

Prawidłowe rozmrażanie rozpoczyna się już w czasie mrożenia. Starannie przemyśl wielkość porcji, pamiętając że powinny one być jak najmniejsze, płaskie i dostosowane do domowych potrzeb. Uwzględnij przy tym również wielkość różnych naczyń lub talerzy, na których będziesz chciał później rozmrozić jedzenie w kuchence mikrofalowej.
W poniższej tabeli podano czasy rozmrażania niektórych popularnych artykułów spożywczych. Obok danych na temat czasu i ilości podajemy również tak zwany „czas przygotowania”. Jest czas wyrównania temperatur, podczas którego pozostałe ciepło rozmrożonych warstw przenika w głąb zamrożonych partii produktu. W tym czasie zamrożony produkt można pozostawić w kuchence mikrofalowej bądź poza nią.
W podanych wartościach możliwe są pewne odchylenia. Są one uzależnione od różnych czynników artykułów spożywczych.

Skorzystaj ze zintegrowanych funkcji rozmrażania. Patrz rozdział „Rozmrażanie z ustawianiem ciężaru” i „Rozmrażanie z ustawianiem czasu”.

Artykuł spożywczy	Bułki
Waga / Ilość	50 g / 2 szt.
Czas rozmrażania	ok. 1 min.
Czas przygotowania	- -
Wskazówki / Porady	- -

Artykuł spożywczy	Chleb
Waga / Ilość	500 g
Czas rozmrażania	8 – 10 minut
Czas przygotowania	10 – 20 minut
Wskazówki / Porady	- -

Artykuł spożywczy	Tort śmietanowy
Waga / Ilość	400 - 800 g
Czas rozmrażania	8 – 12 minut
Czas przygotowania	90 – 120 minut
Wskazówki / Porady	rozmrażać tylko tort

Artykuł spożywczy	Masło
Waga / Ilość	250 g
Czas rozmrażania	ok. 1 min.
Czas przygotowania	20 – 30 minut
Wskazówki / Porady	zdejmij opakowanie i połóż masło na talerzu

Artykuł spożywczy	Ser (w sztukach)
Waga / Ilość	500 g
Czas rozmrażania	5 – 6 minut
Czas przygotowania	60 – 90 minut
Wskazówki / Porady	po upływie połowy czasu obróć kawałek

Artykuł spożywczy	Wędlina
Waga / Ilość	200 g
Czas rozmrażania	ok. 3 min.
Czas przygotowania	10 – 15 minut
Wskazówki / Porady	po upływie połowy czasu obróć plaster, przed rozpoczęciem przygotowania odd-ziel ostrożnie nożem

Artykuł spożywczy	Truskawki
Waga / Ilość	250 g
Czas rozmrażania	ok. 8 min.
Czas przygotowania	5 – 10 minut
Wskazówki / Porady	truskawki lub inne owoce rozmrażaj w półmisku z przykrywką. Po upływie połowy czasu ostrożnie zamieszaj

Aby uzyskać więcej informacji na temat rozmrażania mięsa, drobiu i ryb zapoznaj się z rozdziałem „Rozmrażanie z ustawianiem ciężaruŘ”.

Gotowanie – tak to się odbywa ...

- Do gotowania artykułów spożywczych w kuchence mikrofalowej używaj zawsze (o ile nie podano inaczej) odpowiednich naczyń z przykrywką.
- Dane na temat gotowania odnoszą się do artykułów spożywczych o temperaturze przechowywania w lodówce. Gotowane produkty należy najpierw rozmrozić.

ⓘ *UWAGA:*

Dla zamrożonych głęboko warzyw (-18 °C, ok. 100-1000 g) czas rozmrażania może wynosić 5 do 15 minut. W razie konieczności należy przeczytać informacje znajdujące się na opakowaniu warzyw. Warzywa należy najpierw odpowiednio przygotować, myjąc je i czyszcząc dokładnie.

Wskazówki na temat przygotowania są ważne

- Należy koniecznie przestrzegać różnych wskazówek na temat przygotowania potrawy. Podczas gdy niektóre artykuły spożywcze wymagają dodania wody (np. na 100 g warzyw przyjmuje się, należy dodawać 1 – 2 łyżki wody), są też takie, jak np. ogórki, cebula, grzyby i szpinak, do których nie trzeba dodawać wody. Inne produkty spożywcze wymagają przynajmniej jednokrotnego przemieszania w czasie przyrządzania.

Przestrzegać czasów przygotowania

- Zwracanie uwagi na czas przygotowania jest, podobnie jak w przypadku rozmrażania, bardzo ważnym czynnikiem. Wyrównanie temperatury i związane z tym dogrzewanie powinno trwać zawsze 5 do 10 minut.
- W tym czasie artykuły spożywcze można pozostawić w kuchence mikrofalowej bądź poza nią.
- Warzywa po upływie czasu przygotowania można doprawić lub w razie konieczności dodać trochę masła.

- Dowiedz się z opakowania, w jaki sposób oraz jak długo należy przyrządzać w kuchence mikrofalowej produkty ze skórką lub produkty głęboko zamrożone.
- Informacje w następującej tabeli są wyłącznie wartościami orientacyjnymi.

Artykuł spożywczy	Ziemniaki solone
Waga / Ilość	250 g
Dodawanie cieczy	3 łyżki wody
Watt/moc	600 W
Czas gotowania w min.	ok. 5 min.
Wskazówki na temat przygotowania	w miarę możliwości kawałki o takich samych rozmiarach, zaraz po czasie gotowania odlać wodę

Artykuł spożywczy	Makaron
Waga / Ilość	125 g
Dodawanie cieczy	600 ml wody:
Watt/moc	500 W
Czas gotowania w min.	ok. 5 min.
Wskazówki na temat przygotowania	najpierw zagotuj wodę przy ustawieniu mocy 800 W (około 7 minut). Dodaj makaron i gotuj bez przykrywki

Artykuł spożywczy	Ryż
Waga / Ilość	100 g
Dodawanie cieczy	300 ml wody:
Watt/moc	600 W
Czas gotowania w min.	ok. 3 - 4 min.
Wskazówki na temat przygotowania	czas pęcznienia zależy od gatunku ryżu. Ryż naturalny potrzebuje więcej czasu

Artykuł spożywczy	Kalafior
Waga / Ilość	400 g
Dodawanie cieczy	4 łyżki wody
Watt/moc	600 W
Czas gotowania w min.	ok. 6 – 7 min.
Wskazówki na temat przygotowania	wartości dotyczą również brokułów

Artykuł spożywczy	Groszek
Waga / Ilość	300 g
Dodawanie cieczy	3 łyżki wody
Watt/moc	600 W
Czas gotowania w min.	ok. 3 - 4 min.
Wskazówki na temat przygotowania	- -

Artykuł spożywczy	Szpinak
Waga / Ilość	500 g
Dodawanie cieczy	- -
Watt/moc	600 W
Czas gotowania w min.	ok. 6 min.
Wskazówki na temat przygotowania	do szpinaku dodaj odrobinę śmietany

Artykuł spożywczy	Grzyby/Pieczarki
Waga / Ilość	400 g
Dodawanie cieczy	- -
Watt/moc	600 W
Czas gotowania w min.	ok. 5 – 6 min.
Wskazówki na temat przygotowania	przed gotowaniem dodaj odrobinę masła

Artykuł spożywczy	Filet z ryby
Waga / Ilość	400 – 600 g
Dodawanie cieczy	patrz wskazówka
Watt/moc	500 W
Czas gotowania w min.	ok. 8 – 12 min.
Wskazówki na temat przygotowania	na 100 g ryby dodaj 1 łyżkę wody, soku z cytryny, wywaru z rosołu lub wina

Grillowanie – tak to się odbywa ...

- Do grillowania z ogrzewaniem od góry zawsze używaj podstawki metalowej ❾. Talerz obrotowy ❼ stawiaj zawsze pod podstawką metalową ❾. Dzięki temu cały ściekający tłuszcz będzie spływał na talerz.
- Funkcja grillowania jest przydatna np. w przyrządzaniu cienkich plastrów mięsa, ryby, kotletów mielonych, szaszłyków, kiełbasek lub kurczaków. Funkcji grillowania możesz również używać do zapiekania chleba tostowego lub bułek (np. tosty hawajskie).
- Funkcję grillowania możesz wybrać bezpośrednio lub za pośrednictwem pola przycisków zawierającego preselekcyjne funkcje gotowania ❿.
- W wypadku niektórych artykułów spożywczych lub ich sposobu przygotowania zaleca się łączenie gotowania z grillowaniem. W obu możliwych funkcjach czas gotowania i grillowania będzie ustalany automatycznie. Zapoznaj się również z rozdziałem „Gotowanie z użyciem funkcji grill / kombi".
- Przygotuj artykuły spożywcze, które chcesz grillować, w taki sam sposób jak zawsze.
  A więc przykładowo oskrob rybę i przyrządź ją wedle uznania. Posyp mięso drobiowe przyprawami i ugotuj udko z kurczaka zawsze najpierw od strony skóry.
- Po upływie pierwszego okresu przyrządzania (1 strona) przekręć potrawę na drugą stronę. Potrawa po przekręceniu musi się piec zgodnie z ustalonym drugim okresem przyrządzenia (2 strona).

ⓘ *UWAGA:*

Oba czasy dla jednej i drugiej strony należy podawać oddzielnie.

W podanych wartościach możliwe są pewne odchylenia.
Są one uzależnione od różnych czynników (np. temperatury, kształtu) produktów.

Artykuł spożywczy	2 filety z indyka 400 g
Funkcja	grill (ogrzewanie od góry / od dołu)
czas (1 strona) w min.	ok. 12 min.
Funkcja	grill (ogrzewanie od góry / od dołu)
czas (2 strona) w min.	ok. 10 min.

Artykuł spożywczy	2 udka z kurczaka 500 g
Funkcja	grill (ogrzewanie od góry / od dołu)
czas (1 strona) w min.	ok. 8 min.
Funkcja	grill (ogrzewanie od góry / od dołu)
czas (2 strona) w min.	ok. 7 min.

Artykuł spożywczy	2 szaszłyki 400 g
Funkcja	grill (ogrzewanie od góry / od dołu)
czas (1 strona) w min.	ok. 12 min.
Funkcja	grill (ogrzewanie od góry / od dołu)
czas (2 strona) w min.	ok. 12 min.

Artykuł spożywczy	2 pstrągi 400 g
Funkcja	Grill / Kombi 2
czas (1 strona) w min.	ok. 8 min.
Funkcja	grill (ogrzewanie od góry)
czas (2 strona) w min.	ok. 7 min.

Artykuł spożywczy	4 kotlety mielone 600 g
Funkcja	Grill / Kombi 2
czas (1 strona) w min.	ok. 12 min.
Funkcja	grill (ogrzewanie od góry / od dołu)
czas (2 strona) w min.	ok. 8 min.

Artykuł spożywczy	2 kotlety 600 g
Funkcja	grill (ogrzewanie od góry / od dołu)
czas (1 strona) w min.	ok. 15 min.
Funkcja	grill (ogrzewanie od góry / od dołu)
czas (2 strona) w min.	ok. 13 min.

Odpowiednie naczynie

Do rozmrażania, gotowania itp. używaj zawsze pojemników lub misek przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. W większości wypadków zaleca się do gotowanie stosowanie różnych pojemników szklanych. Należy zapewnić w miarę możliwość różne wielkości naczyń z pasującymi pokrywkami.

Pieczenie chrupiących bułeczek

Za pomocą funkcji grillowania możesz piec na chrupiąco rozmrożone bułeczki. Przed rozpoczęciem pieczenia zwilż bułeczki lekko wodą. Piecz bułki w zależności od ilości i rodzaju ok. 2 minut. Aby bułeczki smakowały jak „prosto z pieca" zalecamy po pierwszym grillowaniu naciąć bułeczki i włożyć ponownie do pieczenia na 1 minutą, następnie odwrócić i podpiec jeszcze jedną minutę.

Usuwanie/wyrzucanie

W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2002/96/WE.

Urządzenie utylizuj w specjalistycznych zakładach utylizacji odpadów lub w lokalnych składowiskach odpadów.
Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów.
W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższy zakładem utylizacji.

Wszystkie materiały wchodzące w skład opakowania należy przekazać do odpowiednich punktów zbiórki odpadów.

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku napraw na gwarancji skontaktuj się telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zapewnić bezpłatne przesłanie towaru.
Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań przemysłowych i profesjonalnych.
Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

(PL) **Kompernass Service Polska**
ul. Strycharska 4
26-600 Radom
Tel.: 048 360 91 40
048 360 94 32
Faks: 048 384 65 38
048 369 93 63
E-mail: support.pl@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Propozycje przepisów

Pizza

Składniki:

300 g ciasta gotowego
200 g obranych pomidorów
150 g góra (według uznania, np. szynka, salami, pieczarki)
50 g tartego sera
Przyprawy: bazylia, oregano, tymianek, sól, pieprz

Przygotowanie:

Przygotuj ciasta według przepisu producenta. Rozwałkuj ciasto na wielkość talerza obrotowego ❼. Nasmaruj lekko talerz obrotowy ❼ i umieść na nim podkład pizzy. Wykonaj kilka otworków w cieście. Posmaruj ciasto pomidorami i posyp przyprawami. Połóż dowolne składniki wedle uznania. Na końcu posyp pizzę serem. Włóż talerz obrotowy ❼ z pizzą do kuchenki mikrofalowej i piecz na ustawieniu „świeża pizza" (P-3).

Zapiekanie zupy cebulowej z żółtym serem

Składniki na 4 porcje

300 g cebuli
30 g masła, soli, białego pieprzu
500 ml rosołu z kostki
125 ml białego wina wytrawnego
2 plasterki chleba tostowego
2 plasterki sera Gouda młodego

Przygotowanie:

Obierz cebulę i pokrój w plasterki. Dodać razem z masłem i pieprzem do miski przeznaczonej do kuchenek mikrofalowych, dolać rosół i gotować pod przykrywką przy 800 W mocy ok. 12 – 15 minut. Następnie dodaj białe wino i dopraw całość według uznania. Teraz pokrój chleb tostowy w małe kostki.
Rozlej zupę cebulową do czterech miseczek i połóż na wierzch grzanki z kostek chleba. Połóż na powierzchni zupy plasterek sera.
Postaw cztery miseczki na talerzu obrotowym ❼ i zapiecz zupę przy pomocy funkcji grillowania z „ogrzewaniem od góry przez około 10 minut. W miarę możliwości skorzystaj z podstawki metalowej ❾.

Zupa z soczewicy – Eintopf

Składniki:
200 g suszonej soczewicy
50 g przerośniętego boczku
125 g boczku
1 pęczek włoszczyzny
500 ml wody:
1 liść laurowy
250 g ziemniaków
2 wędzone kiełbasy
Przyprawy: sól, pieprz, ocet, cukier

Przygotowanie:
Pozostaw na noc soczewicę w wodzie.
Oczyść i pokrój włoszczyznę. Pokrój w kostkę mięso i słoninę. Odcedzoną soczewicę dodaj z 500 ml wody, mięsem, słoniną, włoszczyzną i liściem laurowym do odpowiedniej miski.
Gotuj pod przykryciem z mocą 600 W przez około 10–12 minut. W między czasie obierz, wymyj i pokrój w kostkę ziemniaki oraz pokrój kiełbasę na plasterki.
Dodać ziemniaki i plasterki kiełbasy i dobrze wymieszać. Gotować pod przykrywką przy 500 W mocy ok. 18 minut.
Na końcu doprawić przyprawami wedle uznania.

Kalafior zapiekany z serem

Składniki:
500 g oczyszczonego kalafiora
250 ml wody
SÓL
1 łyżka żelatyny
2 białka
2 żółtka
1 kubek śmietany (200 ml)
2 łyżki szczypiorku,
1 szczypta chili
150 g surowej szynki (chudej)
50 g tartego sera Emmentaler

Przygotowanie:
Podziel kalafior na gałązki i dodaj je razem z 250 ml wody i solą do miski. Gotuj pod przykrywką przy pełnej mocy 800 W ok. 5 minut.
Następnie zlej i wyłap wywar. Teraz wymieszaj żelatynę w śmietanie i dodaj całość do wywaru. Gotuj często mieszając przy pełnej mocy 800 W ok. 2 do 3 minut.
Dodaj żółtko, szczypiorek, chili, ubij pianę z białka i dodaj do całości.
Teraz umieść kalafior i szynkę (w plasterkach) na płaskiej formie, a następnie wlej sos i posyp serem.
Piecz przy użyciu funkcji grill / kombi 1 z ustawioną mocą 500 W przez 18 do 22 minut. W miarę możliwości skorzystaj z podstawki metalowej ❾.

Zapiekanka z makaronu z mięsem i brokułami

Składniki:
150 g makaronu
500 ml wody:
1 cebula
1 ząbek czosnku
20 g masła
300 g mięsa mielonego „mieszanego”
1 puszka pomidorów w ziołach (350 g)
400 g brokułów
4 łyżki wody
1 kubek śmietany (200 g)
150 g sera Gouda w plasterkach
Przyprawy: sól, pieprz

Przygotowanie:
Wlej 500 ml wody z rozpuszczoną 1 łyżeczką soli do naczynia z przykrywką przystosowanego do używania w kuchence mikrofalowej i przy pełnej mocy 800 W gotuj przez około 10 minut. Następnie dodaj makaron i gotuj przy 600 W mocy przez 3 – 5 minut, a następnie przy 300 W mocy następne 3 – 5 minut.
Po ugotowaniu przerzuć makaron na sitko i pozostaw do odcieknięcia. Teraz uduś cebulę z ząbkiem czosnku i masłem w pojemniku przy 600 W mocy przez ok. 4 – 5 minut. Następnie dodaj mięso mielone i pomidory – wszystko gotuj przez kolejne 8 – 10 minut przy 600 W mocy. Dodaj 3/4 kubka śmietany i wymieszaj z solą i pieprzem do smaku. Wymyj i wyczyść brokuły, z następnie dodając 4 łyżki wody przełóż je do naczynia przystosowanego do używania w kuchence mikrofalowej. Gotuj pod pokrywką przy 800 W mocy ok. 5 minut, a następnie odcedź. Makaron, warzywa i sos z mięsem mielonym rozłóż równo na formie do zapiekania. Pozostałą ilość śmietany rozlej równomiernie na całej powierzchni i rozłóż plasterki sera. Piecz przy użyciu funkcji grill / kombi 1 z ustawioną mocą 500 W przez około 16 – 18 minut. W miarę możliwości skorzystaj z podstawki metalowej ❾.

Filet wieprzowy z pieczarkami w pikantnym sosie paprykowym

Składniki:
4 filety wieprzowe ą około 150 g
350 g białych pieczarek
150 g słoniny pokrojonej w kostkę
2 kubki śmietany (400 ml)
2 łyżki przecieru pomidorowego
Przyprawy: sól, pieprz, papryka

Przygotowanie:
Dopraw filety wieprzowe i rozłóż je na płaskiej formie. Wyczyść i pokrój pieczarki i dodaj ze słoniną do filetów.
Wymieszaj śmietanę, przecier pomidorowy i paprykę w misce i gotuj przy 600 W mocy przez ok. 5 – 6 minut.
Następnie wylej sos na filety.
Piecz przy użyciu funkcji grill / kombi 2 z ustawioną mocą 300 W przez około 20 – 22 minuty.

Zapiekanka z ziemniaków

Składniki:
1000 g ziemniaków
tłuszcz (do nasmarowania formy)
2 łyżki mąki do panierowania
1 kubek śmietany (200 ml)
50 g tartego sera Emmentaler
masło (płatki)
Przyprawy: sól, pieprz

Przygotowanie:
Obierz, umyj i pokrój ziemniaki na cienkie plasterki, a następnie dopraw do smaku. Nasmaruj formę, połóż warstwę plasterków ziemniaków polej równomiernie śmietaną.
Następnie posyp serem i mąką do panierowania, a następnie połóż na górę płatki masła.
Zapiekaj przy użyciu funkcji grill / kombi 1 z ustawioną mocą 500 W przez około 20 minut. W miarę możliwości skorzystaj z podstawki metalowej ❾.

Potrawka z kurczaka

Składniki:
1 kurczak (ok. 1000 g)
300 g pieczarek
500 g szparagów
250 ml rosołu z kostki
100 ml śmietany
2 paczki jasnego sosu (w proszku)
1 łyżka białego wina
Przyprawy: sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Przygotowanie:
Posyp kurczaka solą i przełóż do naczynia z przykrywką przystosowanego do używania w kuchence mikrofalowej.
Następnie piecz przy 800 W mocy przez około 16 – 18 minut.
Oczyść i pokrój pieczarki, obierz szparagi i pokrój je na kawałki o długości 2 do 3 cm. Zdejmij skórę i usuń kości z ugotowanego kurczaka i pokrój mięso na małe kawałki.
Wlej rosół z mięsem, szparagami i pieczarkami do naczynia przystosowanego do używania w kuchence mikrofalowej. Podgrzewaj pod pokrywką przy 600 W mocy przez ok. 13 – 15 minut mieszając od czasu do czasu. Teraz wymieszaj śmietanę i sos, a następnie gotuj przy600 W mocy przez kolejne ok. 5 – 6 minut. Na końcu dopraw białym winem, solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Kura z warzywami

Składniki:
400 g fileta z kurczaka
1 mała cukinia
1 mała zielona papryka
125 ml rosołu z kostki
200 g por
150 g kalarepy
150 g natki selera
2 łyżki Crème fraîche
50 g świeżego sera ziołowego

Przygotowanie:
Wyczyść i umyj warzywa. Pokrój por w krążki, kalarepę i seler w cienkie plasterki. Duś pod pokrywką w formie przystosowanej do używania w kuchence mikrofalowej przy 600 W mocy przez ok 6-8 minut. Pokrój filet z piersi kurczaka na małe kawałki, cukinię na połowy plasterków i paprykę w kostkę, a następnie całość dodaj razem z gorącym rosołem do pozostałych składników znajdujących się w formie. Podgrzewaj pod pokrywką przy 600 W mocy przez ok. 12 – 15 minut mieszając od czasu do czasu. Następnie dodaj CrŹme fraĒche świeży ser ziołowy.

Knedle

Składniki na 4 knedle:
4 bułki pszenne
1/2 łyżeczki soli
150 ml mleka
40 g masła
3 jajka
2 – 3 łyżki mąki do panierowania
2 – 3 łyżki siekanej pietruszki
30 g słoniny pokrojonej w kostkę (do knedli ze słoniną)

Przygotowanie:
Pokrój bułki na małe kawałki i posyp solą. Podgrzej mleko w naczyniu przystosowanym do używania w kuchence mikrofalowej (przy 800 W mocy przez ok. 2 – 4 minuty), polej na bułki i odstaw na 15 minut. Masło i jajka ubij do uzyskania piany, dodaj odsączone bułki wraz z mąką do panierowania i pietruszką i wymieszaj wszystko dokładnie aż do uzyskania ciasta (wskazówka: dla knedli ze słoniną dodać do ciasta kostki słoniny).
Zwilż ręce i uformuj 4 równe knedle, które następnie włóż do zimnej wody. Gotuj pod pokrywką przy 500 W mocy przez ok. 6 – 8 minut. Po ugotowaniu knedle są gotowe do spożycia.

Sosy jasne

Składniki:
40g mąki
30 g masła
250 ml rosołu z kostki
250 ml mleka
Przyprawy: sól, biały pieprz, cukier

Przygotowanie:
Dodaj mąkę, masło, gorący rosół i mleko do naczynia przystosowanego do używania w kuchence mikrofalowej i gotuj przy pełnej mocy 800 W przez ok. 4 – 5 minut mieszając w międzyczasie energicznie. Następnie zagotuj do końca zmniejszając moc na 300 W przez ok. 4 – 5.
Wymieszaj ponownie i dodaj przyprawy do smaku.

Sos waniliowy

Składniki:
250 ml mleka
Miąższ z 1/2 strączka wanilii
1 kubek śmietany (250 ml)
2 łyżka żelatyny
3 łyżki cukru
1 żółtka

Przygotowanie:
Wymieszaj mleko, miąższ waniliowy, śmietanę, żelatynę i cukier w naczyniu przystosowanym do używania w kuchence mikrofalowej. Gotować przy 800 W mocy przez ok. 4 – 5 minut, mieszając w międzyczasie jeden raz. Wymieszaj dobrze gotowy sos i połącz go z żółtkiem.

Ryż na mleku

Składniki:
250 g ryżu na mleku
1 litr mleka
1 łyżka masła
40 g cukru, cynamonu i cukru (do posypania) lub kompot owocowy
Przyprawy: SÓL

Przygotowanie:
Dodaj ryż na mleku, mleko, szczyptę soli, masło i cukier do naczynia przystosowanego do używania w kuchence mikrofalowej. Gotuj przy pełnej mocy 800 W przez ok. 10–12 minut, następnie wymieszaj i gotuj przy 100 W mocy ok. 20–22 minuty. Następnie odstawić na kilka minut, przemieszać i dodać według uznania cynamon z cukrem lub polać kompotem owocowym.

Rote Grütze (z truskawkami i malinami)

Składniki:
250 g mrożonych truskawek
250 g mrożonych malin
1 opakowanie cukru waniliowego
2 łyżki cukru
2 łyżka żelatyny

Przygotowanie:
Rozpuść żelatynę w 3 łyżkach wody. Przełóż owoce do naczynia z przykrywką przystosowanego do użycia w kuchence mikrofalowej. Następnie przy pełnej mocy 800 W rozmroź i podgrzej przez 6 – 8 minut.
Następnie rozdrobnij nieco owoce i dodaj cukier waniliowy, cukier i rozpuszczoną żelatynę. Gotuj pod pokrywką przy 600 W mocy przez ok. 6 – 8 minut dobrze mieszając.
Następnie przelej całość do salaterek i odstaw do ostygnięcia.

ⓘ Podawaj z sosem waniliowym ...

Smacznego!
Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij niniejsze przepisy własnymi dodatkami. Życzymy udanego gotowania i smacznego.

Usuwanie błędów

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Kuchenka mikrofalowa nie działa.	• Wtyczka nie jest podłączona do gniazdka. • Gniazdko jest uszkodzone. • Uszkodzona wtyczka lub kabel sieciowy.	• Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilania. • Spróbuj podłączyć do innego gniazdka. • W takim przypadku zwróć się do serwisu.
Wtyczka jest podłączona, wyświetlacz ❷ działa, urządzenie nie reaguje na żadne naciskanie przycisków.	• Po ponownym podłączeniu wtyczki do gniazdka nie zostały jeszcze otwarte drzwi.	• Otwórz drzwi.
Talerz obrotowy ❼ nie obraca się.	• Talerz obrotowy ❼ nie jest prawidłowo założony.	• Ostrożnie załóż talerz obrotowy ❼. Zwróć uwagę na to, by czop w środku kuchenki mikrofalowej wszedł w zagłębienia pod talerzem obrotowym ❼.
W czasie pracy urządzenia nie zapala się żarówka w komorze pieczenia.	• Przepalona żarówka w komorze pieczenia.	• W takim przypadku zwróć się do serwisu.

Indeks

TARTALOMJEGYZÉK OLDAL

Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg arra az esetre, ha később kérdései merülnének fel. A készülék harmadik fél részére történő továbbadásakor adja át a leírást is.

DUPLAGRILL-MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ KH1167

Bevezetés

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék élelmiszerek leírt módon történő melegítésére és elkészítésére alkalmas. A készülék bármilyen megváltoztatása nem rendeltetésszerűnek minősül és jelentős balesetveszélyt okozhat. A nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért a gyártó nem vállal felelősséget. Ez a készülék nem alalkalmas ipari használatra.

Jelmagyarázat

⚠ Figyelem! A készülék sérülésére és károsodására figyelmeztet.

⚠ Veszély! Elektromos áramütésre való figyelmeztetés.

ⓘ Tudnivalók! Tudnivalók és tippek a mikrohullámú sütő használatához.

Tartozékok

⚠ *Figyelem!*

A műanyagzacskó veszélyt jelenthet. A fulladásveszély elkerülése érdekében a zacskót kisbabáktól és kisgyermekektől elzárva kell tárolni.

Kérjük, ellenőrizze az üzembehelyezés előtt a csomag tartalmát, hogy hiánytalan és sértetlen-e.

1 mikrohullámú sütő, KH 1167-es modell
1 forgótányér
1 fémállvány a grillfunkció használatához
1 használati útmutató

Alkatrészek megnevezése

❶ szellőzőnyílás
❷ LED kijelző
❸ kezelőmező
❹ forgótányér
❺ ajtónyitó
❻ biztonsági ajtózár
❼ forgótányér
❽ betekintő ablak
❾ fémállvány a grillfunkció használatához

A kezelőrész gombjai / kapcsolói

❿ 11 alapbeállítású főzési funkció (Auto Cook) gombmezője
⓫ Súly szerinti kiolvasztás gomb
⓬ Idő szerinti kiolvasztás gomb
⓭ Grill/Kombi gomb
⓮ Óra/Sütőóra gomb
⓯ Indítás/Gyorsindítás gomb
⓰ Törlés/Stop/Gyermekbiztonsági zár gomb
⓱ Grill gomb
⓲ Mikrohullám gomb
⓳ Mentés gomb
⓴ Alapbeállítás gomb

⚠ Ez a mikrohullámú sütőn található jel arra figyelmeztet, hogy megégetheti magát.

Műszaki adatok

Névleges feszültség:	230 V ~ 50 Hz
Maximális leadott teljesítmény	
Mikrosütő:	900 W
Maximális teljesítményfelvétel	
Mikrohullám:	1400 W
Grill	1500 W
Űrtartalma:	kb. 24 l

Biztonsági utasítás

Óvintézkedések a mikrohullámú energiával való túlzott érintkezés elkerülésére

- Ne próbálja meg a készüléket nyitott ajtóval üzemeltetni, mivel a nyitott ajtóval történő üzemeltetés káros adagú mikrohullámú sugárzáshoz vezethet. Szintén fontos, hogy ne törje fel a biztonsági zárakat vagy ne kísérelje meg feltörni őket.
- Ne csípjen be semmit a készülék eleje és ajtaja közé és ügyeljen rá, hogy semmilyen szennyeződés vagy visszamaradt tisztítószer ne rakódjon le a tömítés felületén.

⚠ *Figyelem:*

Ha a mikrohullámú sütő ajtaja vagy annak tömítése meg van sérülve, semmiképpen ne üzemeltesse tovább a készüléket. Javíttassa a készüléket képzett szakemberrel.

- Ne próbálkozzon egyedül a készülék javításával! A burkolat levételével mikrohullámú energia szabadulhat fel. Csak engedéllyel rendelkező szakemberre bízza a javítást!

Fontos biztonsági utasítások

Elektromos készülékek használatakor biztonsága érdekében alapvető óvintézkedéseket kell betartani, melyek a következők:

⚠ ⚠ *Veszély:*

Annak érdekében, hogy elkerülje az égési sérüléseket, áramütést, égést, sérüléseket vagy a mikrohullámmal való túlzott érintkezést:

A készülék használata előtt olvassa el valamennyi utasítást.

- A készüléket csak a kézikönyv leírásainak megfelelően, rendeltetésszerűen használja. Ne használjon a készülékben maró vegyi anyagokat vagy gőzt. Ezt a mikrosütőt kifejezetten élelmiszerek melegítésére, főzésére, grillezésérevagy szárítására tervezték. Nem alkalmas ipari vagy laborban való használatra.
- Soha ne üzemeltesse a mikrohullámú sütőt üres állapotban, kivéve az első üzembe helyezést (lásd a "A mikrohullámú sütőben történő főzés" című részt).
- Ne üzemeltesse a a mikrohullámú sütőt, ha a hálózati vezeték vagy a csatlakozó meg van sérülve. A sérült hálózati kábelt szakemberrel cseréltesse, hogy elkerülje a veszélyhelyzetet.
- Úgy állítsa fel a mikrohullámú sütőt, hogy az a faltól vagy szekrénytól legalább 30 cm távolságra legyen. Mindig hagyja szabadon a szellőzőnyílásokat. A mikrohullámú sütő nem a konyhaszekrénybe való beépítésre lett tervezve.
- A mikrohullámú sütő csatlakoztatásához használjon 16 A-es biztosítékkal rendelkező 230V-os, 50Hz-es konektort. Ajánlatos saját áramkörrel ellátni a mikrohullámú készüléket.
- Ha bizonytalan benne, hogy hogyan csatlakoztassa a mikrohullámú készüléket, kérje ki szakember tanácsát.
- A mikrohullámú sütőt nem szabad magas páratartalmú vagy nedves helyen felállítani.
- Soha ne hagyja a mikrohullámú sütőt felügyelet nélkül, ha műanyagba vagy papírba csomagolt élelmiszert melegít fel.
- Ne tegyen a mikrohullámú sütő vagy annak szellőzőnyílása közelébe gyúlékony anyagot.
- Vegye le a melegíteni kívánt élelmiszer csomagolásáról a fémrészeket. Tűzveszély!
- Kukoricapattogtatáshoz csak mikrohullámú sütőbe alkalmas pattogatottkukoricás zacskót használjon.
- Ne használja a mikrohullámú sütőt élelmiszerek vagy más tárgyak tárolására.

- Miután elindította a mikrohullámú sütőt, ellenőrizze a programozást.
- Semmilyen körülmények között se szedje le a mikrohullámú sütő burkolatát.
- Soha ne öntsön folyadékot a szellőzőnyílásokba vagy a biztonsági ajtózárba. Amennyiben mégis folyadék kerülne a mikrohullámú sütő belsejébe, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a csatlakozót a konektorból. Vizsgáltassa meg szakemberrel a mikrohullámú készüléket.
- Ne dugjon semmilyen tárgyat a szellőzőnyílásokba vagy a biztonsági ajtózárba.
- A mikrohullámú sütő belsejében lévő lámpát csak képzett szakemberrel cseréltesse.
- Legyen elővigyázatos a folyadékok melegítésekor. Csak nyitott edényeket használjon, hogy a keletkező légbuborékok el tudjanak távozni.
- A hirtelen forrás elkerülése végett:
  - Melegítés előtt keverje meg a folyadékot.
  - Amennyiben lehetséges, melegítés közben helyezzen üvegpálcát a folyadékba.
  - Melegítés után 20 másodpercig hagyja a folyadékot a mikrohullámú sütőben, hogy elkerülje a folyadék hirtelen felbuggyanását.
- Szúrja át a burgonya héját és a virsli bőrét (hasonló élelmiszereknél is hasonlóképpen járjon el). Egyébként kipukkanhatnak.
- A gyermekeket tartsa távol a mikrohullámú sütőtől, amíg az üzemel. Megégetheti magát!
- Soha ne érjen hozzá a mikrosütő ajtajához, burkolatához, szellőzőnyílásához, alkatrészeihez vagy az edényhez grillezés, kombiüzemmód vagy automatikamenü használata után. Ezek a részek nagyon felforrósodhatnak. Tisztítás előtt várja meg, amíg lehűlnek a részek.
- Ne támaszkodjon a mikrosütő ajtajához. Ne használja a mikrohullámú sütőt játékszernek.
- Ne szerelje át a mikrohullámú sütőt.
- Ne mozdítsa el üzemelés közben a mikrohullámú sütőt.
- Soha ne lépje túl a gyártó által megszabott főzési időt.
- Ne használjon fémeszközöket, mert ezek visszaverik a mikrohullámokat és szikra képződik. Ne helyezzen a mikrohullámú sütőre bádogdobozt.
- Csak akkor üzemeltesse a mikrohullámú sütőt, ha bele van helyezve a forgótányér.
- Ne helyezzen a működésben lévő mikrohullámú sütőre semmilyen tárgyat.
- Ne tegyen műanyagzacskót a mikrohullámú sütőre közvetlenül grillezés, kombi- vagy automatamenü üzemmód után. A műanyag megolvadhat.
- A mikrohullámú sütő ajtaján vagy burkolatát vízcseppek képződhetnek. Ez természetes és nem jelenti azt, hogy a mikrohullámú sütő elromlott volna.
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozó mindig jól elérhető helyen legyen, hogy vészhelyzetben gyorsan le lehessen választani a hálózatról.
- Ne helyezze a mikrohullámú sütőt más hőkibocsájtó készülék, mint például sütő mellé.
- Zsíros ételek melegítése után alaposan tisztítsa meg a mikrohullámú készüléket, különösen akkor, ha nem voltak letakarva. Hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt megtisztítaná. A grill fűtőrészén ne maradjon semmilyen ételmaradék vagy zsír. Ezek felforrósodva meggyulladhatnak.
- Ne olvasszon ki zsírt vagy olajat a mikrohullámú sütőben. A zsír vagy olaj meggyulladhat.
- Szívritmusszabályzót használó személyek tájékozódjanak a mikrohullámú sütő használata előtt háziorvosuknál az esetleges kockázatokról.


Soha ne merítse a készüléket, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.

- Ne hagyja lelógni a hálózati vezetéket az asztalról vagy a konyhapultról. A gyerekek meghúzhatják.
- A hálózati vezetéket tartsa távol a hőforrásoktól. Ne vezesse a vezetéket a mikrohullámú sütő előtt. A hő kárt tehet a vezetékben.
- A dobozt, pattogatott kukoricás zacskót melegítés után mindig úgy nyissa ki, hogy a nyílás ne Ön felé helyezkedjen el. A kilépő gőzzel megégetheti magát.
- Soha ne álljon közvetlenül a mikrohullámú sütő elé, amikor kinyitja az ajtaját. A kilépő gőzzel megégetheti magát.
- A forgótányért soha ne terhelje meg 3 kg-nál nagyobb súllyal. A készülék helyrehozhatatlan kárt szenvedhet!

⚠ *Veszély:*

- A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akiket testi, érzékszervi vagy elmebeli képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályoznának abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve, ha a biztonságukról gondoskodó felügyelettel vannak, vagy ha előtte felvilágításották őket a készülék használatáról.
- Vigyázni kell a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Ne üzemeltesse a készüléket külső időkapcsolóval vagy külön távirányítási rendszerrel.
- Ahhoz, hogy a mikrosütőben csökkentsük a tűzveszély kialakulását: Ha az ételeket műanyag- vagy papírtartóban melegíti fel, üzemelés közben egyfolytában tartsa szemmel a mikrosütőt, mivel ezek az anyagok esetleg meggyulladhatnak.
- A papír- vagy műanyagzacskókról szedje le a drótból készült kapcsokat, mielőtt behelyezné őket a mikrosütőbe.
- Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a csatlakozót és hagyja csukva az aktót, nehogy megfulladjon az esetlegesen kilépő lángtól.
- Ne tároljon semmit a mikrosütő belsejében. Ne hagyjon a mikrohullámú sütőn működés közben papírt, konyhai eszközt vagy ételt.
- Ne használja a mikrohullámú sütőt arra, hogy cseresznyemaggal vagy zselével töltött párnát melegítsen benne. Tűzveszély!

⚠ *Figyelem:*

- Folyadékot és egyéb élelmiszert nem szabad légmentesen lezárt edényben melegíteni, mivel ezek felrobbanhatnak és kárt okozhatnak a készülékben.
- Italok melegítésekor előfordulhat, hogyha az ital forr, bugyogni kezd. Legyen emiatt óvatos, ha az edényt kiveszi.
- Ne süssön olajjal a mikrosütőben. A forró olaj kárt okozhat a készülék részeiben és a kiegészítőkben, és még égési sebeket is okozhat.
- Egész toját vagy keményre főtt tojást nem szabad a mikrohullámú sütőben melegíteni, mivel még a melegítés befejezése után is felrobbanhatnak.
- Vastaghajú/-héjú élelmiszereket, mint pl. a burgonyát, egész tököt, almát és gesztenyét meg kell szurkálni melegítés előtt.
- A kisbabák cumisüvegének és bébiételek üvegének a tartalmát meg kell keverni vagy össze kell rázni.

⚠ *Veszély:*

Fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletet, nehogy a kisbaba esetleg életveszélyes égési sérüléseket szenvedjen.

- A konyhai eszközök a felmelegí ett ételtől felforrósodhatnak, lehet, hogy csak edényfogóval lehet őket megfogni. A konyhai eszközöket vizsgálja meg, hogy alkalmasak-e a mikrohullámokhoz.

⚠ *Veszély:*
A mikrohullámol veszélyesek! Csak képzett szakemberrel végeztesse azokat a karbantartási és szerelési munkákat, melyekhez le kell venni a mikrohullámú sugárzástól védő fedeleket.

⚠ *Veszély:*
a főzőkészülék hiányos tisztasága a felület károsodásához vezethet, mely befolyással van a használat időtartamára és esetleg veszélyes helyzeteket is teremthet.

Földelési tudnivalók/előírásszerű beszerelés
A készüléket földelni kell. Ezt a készüléket csak előírásszerűen földelt konektorhoz szabad csatlakoztatni. A mikrosütő ellátására ajánlatos külön áramkört használni.

⚠ *Veszély:*
A földelt csatlakozóval való szakavatatlan bánásmód áramütés veszélyét is vonhatja maga után.

ⓘ *Tudnivaló:*
Ha a földeléssel vagy az elektromossággal kapcsolatos utasításokhoz kapcsolódó kérdése van, forduljon villamossági vagy karbantartó szakemberhez.

Sem a gyártó, sem a kereskedő nem vállal felelősséget a mikrosütőben keletkezett olyan károkért vagy személyi sérülésért, amelyek az elektromos csatlakozóra vonatkozó utasítások be nem tartására vezethetők vissza.

Más készülékek rádióvételi zavarása
A mikrosütő üzemeltetése zavarhatja a rádiót, televíziót vagy más hasonló készüléket.
Ha ilyen interferencia lépne fel, a következő módon csökkentheti vagy küszöbölheti ki őket:

- Tisztítsa meg a mikrosütő ajtaját vagy szigetelését.
- újból be kell igazítani a rádió vagy televízió vételi antennáját.
- A mikrosütőt ne tegyük a vevő közelébe.
- Tegye a mikrosütőt egy egészen más helyre, mint ahol a vevő van.
- Csatlakoztassa a mikrosütőt egy másik konnektorba. A mikrosütőhöz és a vevőhöz különböző áramköri ágat kell igénybe venni.

A készülék felállítása

- Győződjön meg arról, hogy valamennyi csomagolóanyagot leszedte. Vegye le a védőfóliát a kezelőmezőről.
- Válasszon ki egy egyenes felületet, amelyen elég szabad helye van a készülék szellőzőjének.
- A készülék és a mellette levő falak között legalább 30 cm távolság legyen. Biztosítsa, hogy a mikrosütő ajtaját teljesen ki lehessen nyitni.
- Gondoskodjon róla, hogy a csatlakozó könnyen hozzáférhető helyen legyen, hogy vészhelyzetben gond nélkül ki lehessen húzni.
- Hagyjon a mikrosütő előtt szabadon legalább 30 cm-t.
- Ne vegye le a mikrosütőről a lábakat.
- Ne akadályozza a levegőbeszívó és -kieresztő nyílásokat. Máskülönben megsérülhet a készülék.
- A készüléket rádió- és tévékészülékektől a lehető legmesszebb állítsa fel. A mikrosütő üzemelése zavarhatja a rádió vagy televízió vételét.
- A készüléket csak előírásszerűen beszerelt és földelt konnektorba csatlakoztassa. Ügyeljen arra, hogy a feszültség és a frekvencia megegyezzen a típusjelzésen található adatokkal.

⚠ *Figyelem:*

Ne állítsa a mikrohullűmú sütőt tűzhely vagy más hőkibocsátó készülék fölé. Ez kárt tehet a készülékben és a garancia is érvényét vesztheti.

- Vegye le a csomagolást és esetleg a készülék külső burkolatára ráégett védőfóliát.

ⓘ *Tudnivaló:*

Ne vegye le a világosszürke csillámlemezt, amely a főzőtér mágneses mező csövének védelmét szolgálja.

A használat előtt

A mikrohullámú sütőben való főzés alapelvei

- Az ételt átgondoltan helyezze el.
- A legvastagabb részek a szélre kerüljenek.
- Ügyeljen a főzési időre. Válassza ki a legrövidebb megadott főzási időt és hosszabbítsa meg szükség esetén. A végtelenségig főzött ételek füstölni kezdhetnek vagy meggyulladhatnak.
- A főzés idejére tegyen az ételre mikrohullámú sütőhöz alkalmas fedelet. A fedő megakadályozza, hogy az étel kispricceljen, valamint hozzájárul ahhoz, hogy egyenletesen főjjön meg.
- Készítés közben fordítsa meg egyszer a mikrosütőben az ételt, hogy az olyan ételek, mint a csirkehús vagy hamburger hamarabb átsüljön.
- Az olyan nagy darab élelmiszereket, mint pl. a sültet legalább egyszer meg kell fordítani.
- Az olyan élelmiszereket, mint pl. a fasírtot a sütési félidőben rendezze át a tányéron. Fordítsa meg őket és a tányér közepén lévő fasírtokat helyezze a szélre.

Alkalmas főzőedény használata

- A mikrohullámú sütőhöz azok az anyagok a legalkalmasabbak, melyek átengedik a mikrohullámokat az edény falán, hogy az étel megmelegedjen.
  A mikrohullámok nem tudnak áthatolni a fémeken. Ezért nem alkalmasak a fémedények vagy a fémevőeszközök.
- Ne használjon újrafeldolgozott papírból készült tárgyakat a mikrosütőben. Ezek apró fémrészeket tartalmazhatnak, melyek szikrázhatnak és/vagy égést okozhatnak.
- Szögletes/hosszúkás edény helyett ajánlatos inkább kereket/oválisat használni, mivel az ételek a sarkakban kissé elfőhetnek.
- Az alábbi lista általános segítséget nyújt a helyes edény kiválasztásában.

Főzőedény	Mikrohullám	Grill	Kombinálva a kettő
Hőálló üveg	igen	igen	igen
Nem hőálló üveg	nem	nem	nem
Hőálló kerámia	igen	igen	igen
Mikroullámú sütőhöz való műanyag étkészlet	igen	nem	nem
Papírtörlő	igen	nem	nem
Fémtálca- /lemez	nem	igen	nem
Fémállvány 9	nem	igen	nem
Alufólia és fóliatál	nem	igen	nem
Forgótányér 7	igen	igen	igen

A funkciók leírása

Az óra beállítása

Miután bedugta a csatlakozót a konnektorba, nyissa ki egyszer a mikrosütő ajtaját. A LED-kijelzőn ❷ „1:00" jelenik meg. Hangjelzés is hallható és a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

1. Nyomja meg egyszer kb. 3 másodpercre a ⓮ „Óra/Sütőóra"gombot.A LED-kijelzőn ❷ a 24 órás üzemmód „Hr 24"-ként jelenik meg. Ha 12 órás üzemmódba szeretne átkapcsolni, nyomja meg még egyszer a ⓮ „Óra/Sütőóra" gombot. A LED-kijelzőn ❷ a 12 órás üzemmód „Hr 12"-ként jelenik meg.
2. Fordítsa el a forgatható kapcsolót ❹ az órák beállításához.
3. Nyomja meg az ⓮ „Óra/Sütőóra" gombot és a LED-kijelzőn ❷ a percek kezdenek el villogni.
4. Fordítsa el a forgatható kapcsolót ❹ a percek beállításához.
5. A lezáráshoz nyomja meg az ⓮ „Óra/Sütőóra" gombot. A LED-kijelzőn ❷

ⓘ *Tudnivaló:*

Ha a „Törlés/Stop/Gyermek biztonsági zár" ⓰ gombot nyomja meg, a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol vissza.

A sütőóra beállítása

A mikrosütőn van egy sütőóra, amelyet a mikrohullámú sütő üzemeltetésétől függetlenül használhat.

1. Nyomja meg az ⓮ „Óra/Sütőóra"gombot, ha a készülék készenléti üzemmódban van. A LED-kijelzőn ❷ „0:00" kezd villogni és a piros óra jel ⏰ világít.
2. Állítsa be a forgatható kapcsolóval ❹ az időt. 5 másodperctől kezdve 95 percig állíthatja be az időt.
3. Nyomja meg az Indítás/Gyorsindítás gombot ⓯. Hangjelzés hallható és az idő visszafele számol.

5 másodperc elteltével a LED-kijelzőn ❷ megjelenik az idő és a piros óraszimbólum ⏰ kialszik.
A Konyhai időzítő ennek ellenére tovább számol.
Bármikor lehívhatja az aktuális konyhai időzítő állását, ha megnyomja az ⓮ „Óra/Sütőóra" gombot.

Amint lejárt a beállított idő, addig hallatszik a hangjelzés, amíg meg nem nyom egy tetszés szerinti gombot.

Üzembe helyezés

Biztonsági ajtózár ❻

Nyomja meg az ajtó kinyitásához az ajtónyitót ❺. Ha főzés közben kinyitja az ajtót, az üzemelés megszakad, a beállított program vagy funkció azonban marad. A főzési folyamat folytatódik, ha az ajtót újra becsukja és megnyomja a „Start/Gyorsindítás" gombot ⓯.

Forgótányér ❼

Úgy helyezze el a forgótányért ❼ , hogy a mikrohullámú sütő közepén lévő csap pontosan a forgótányér ❼ alján lévő mélyedésbe pattanjon be.

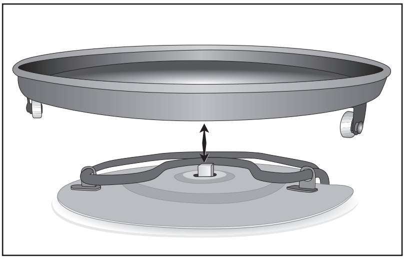
⚠ *Figyelem!*

Ha a forgótányér ❼ alján lévő görgők egyike el van hajolva vagy meg van sérülve, semmiképp se használja tovább a forgótányért ❼ ! Hozzáérhet a hőspirálhoz és ezáltal megsérülhet a tapadásmentes bevonat! Ha megsérülne a forgótányér ❼ , forduljon ügyfélszolgálatunkhoz!

Üzemelés közben mindig hagyja a forgótányért ❼ a készülékben. A forgó tányér ❼ biztosítja azt, hogy az energia és a mikrohullámok egyenletesen oszoljanak el. A forgótányér ❼ tapadásmentes bevonattal van ellátva. Ezáltal könnyen el lehet távolítani az ételmaradékokat.

⚠ *Figyelem!*

Ne használjon kést, villát vagy más hegyes fémeszközt a forgótányérton ❼! Ezek megsérthetik a tapadásmentes bevonatot és ezzel használhatatlanná tehetik a forgótányért ❼.



Főzés a mikrosütőben

Ha befejeződött a mikrohullámú funkció (főzés, grillezés, kiolvasztás), ötször egymás után hangjelzés hallható és a LED-kijelzőn ❷ egymást váltva „End“ és „Hot“ jelenik meg.

ⓘ *Tudnivaló:*

Az első használat előtt kapcsolja be 5 percre az „Alsó sütés“ grillezési funkciót: nyomja meg háromszor a Grill gombot ⓱ . A LED-kijelzőn ❷ az „Alsó sütés“ grillfunkció jele jelenik meg. Állítsa a forgatható kapcsolót ❹ 5 percre. Nyomja meg az „Indítás/Gyorsindítás" gombot ⓯. Mivel a fűtőelemek enyhén be vannak zsírozva, enyhe szagképződés fordulhat elő.Ez ártalmatlan és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon elegendő friss levegőről. Nyisson ablakot.

Ha a mikrohullámú sütő klasszikus alapfunkcióit szeretné használni (melegíteni, főzni és puhítani), csak a mikrohullámú teljesítményt kell kiválasztania és a kívánt főzési időt kell beállítania. 9 különböző teljesítményfokozatból választhat 900 és 100 W között, a maximális főzési idő pedig 95 perc.

1) Teljesítmény kiválasztása

- Nyomja meg az ⓲ „Mikrohullám“ gombot a teljesítményfokozat kiválasztásához annyiszor, amíg a kívánt érték meg nem jelenik.
- 1x 900 W teljesítményhez.
- 2x 800 W teljesítményhez.
- 3x 700 W teljesítményhez.
- 4x 600 W teljesítményhez.
- 5x 500 W teljesítményhez.
- 6x 400 W teljesítményhez.
- 7x 300 W teljesítményhez.
- 8x 200 W teljesítményhez.
- 9x 100 W teljesítményhez.

A teljesítményt a LED-kijező ❷ jelzi ki (pl. "P 800" 800 W-os teljesítmény esetében (P=Power)).

2) A főzési idő beállítása

Fordítsa el a forgatható kapcsolót ❹ a főzési idő beállításához.

Az forgatható kapcsolóval való időbeállítás fokozatai a következők:

- 0 - 1 percig: 5 másodperces lépésekben
- 1 - 5 percig: 10 másodperces lépésekben
- 5 - 10 percig: 30 másodperces lépésekben
- 10 - 30 percig: 1 perces lépésekben
- 30 - 95 percig: 5 perces lépésekben

Az adatbeadás megszakítása/befejezése

Nyomja meg egyszer a ⓰ „Törlés/Stop/Gyermekbiztonság“ gombot, ha meg akarja szakítani vagy be akarja fejezni az érték beadását. A készülék újra készenléti üzemmódba kapcsol vissza.

3)A főzés indítása

Nyomja meg a főzés elindításához az ⓯ „Indítás/Gyorsindítás“ gombot. A LED-kijelzőn ❷ a mikrohullámú üzemmód szimbóluma jelenik meg. Visszafele számolja az időt.

A folyamat megszakítása (Törlés / Stop)

Befejezhet, megszakíthat és újraindíthat egy folyamatot.

A főzési folyamat megszakítása

Nyomja meg egyszer a ⓰ „Törlés/Stop/Gyermekbiztonság“ gombot, ha meg akarja szakítani a főzési folyamatot. A készülék megszakítja a főzést és megállítja a még hátramaradó időt. Nyomja meg a ⓯ „Indítás/Gyorsindítás“ gombot, ha folytatni akarja a főzési folyamatot.

A főzési folyamat leállítása

Nyomja meg kétszer az ⓰ „Törlés/Stop/Gyermek-biztonság“ gombot, ha be akarja fejezni a főzési

folyamatot. A készülék újra készenléti üzemmódba kapcsol vissza.

Gyors indítás

Ezzel a funkcióval azonnal 100 %-os teljesítménnyel indíthatja el a melegítést/főzést.

- Állítsa be a forgatható kapcsolóval ❹ a kívánt időt.
- Nyomja meg az „Indítás/Gyorsindítás" gombot ⓯. A LED-kijelzőn ❷ a mikrohullámú üzemmód szimbóluma jelenik meg. Visszafele számolja az időt.

vagy...

- Nyomja meg az „Indítás/Gyorsindítás" gombot ⓯. A LED-kijelzőn ❷ a mikrohullámú üzemmód szimbóluma jelenik meg. Az idő automatikusan 30 másodpercre áll be és visszafele számol. Az ⓯ „Indítás/Gyorsindítás“ gomb minden egyes megnyomásakor 30 másodperccel hosszabbodik a főzési idő.

Beprogramozási funkció

Ha 3 folyamatot szeretne egymás után használni, használja a beprogramozási funkciót. Háromnál több folyamatnál, ha az egyik folyamat kiolvasztást is tartalmaz, ezt az első folyamatként állítsuk be. A folyamat végeztét egyszeri hangjelzés jelzi, majd ezután azonnal megkezdődik a következő folyamat.

ⓘ *Tudnivaló:*

mindig a kiolvasztóprogramot kell elsőként beprogramozni.

ⓘ *Tudnivaló:*

a „Súly szerinti kiolvasztás“ és az „Auto Menü“ nem programozható.

Felhasználási példa

Az étel elkészítéséhez 15 percig szeretne kiolvasztani + 10 percig 600 W mikrohullámú teljesítményen főzni + 10 percig grillezni felső- és alsó sütéssel.

1. Nyomja meg a ⓬ „Idő szerinti kiolvasztás“ gombot és állítson be a forgatható gombbal ❹ 15 percnyi kiolvasztási időt. A LED-kijelzőn ❷ „M1“, „Auto Cook“ AUTO COOK és a jel jelenik meg.
2. Nyomja meg az ⓳ „Mentés“ gombot. A kijelzőn „–:–“ és „M2“ világít.
3. Nyomja meg négyszer az ⓲ „Mikrohullám“ gombot a 600 W főzési teljesítmény beállításához. A LED-kijelzőn ❷ „P600" és a szimbólum jelenik meg.
4. Csavarja el a forgatható kapcsolót ❹ a főzési idő (időtartam: 10:00) beállításához.
5. Nyomja meg az ⓳ „Mentés“ gombot. A LED-kijelzőn ❷ „–:–“ és „M3“ jelenik meg.
6. Nyomja meg kétszer az ⓱ „Grill“ gombot a felső és alsó grill beállításához. A LED-kijelzőn ❷ a , szimbólumok és „M3“ jelennek meg.
7. Csavarja el a forgatható kapcsolót ❹ a főzési idő (időtartam: 10:00) beállításához.

8. Nyomja meg az ⓯ „Indítás/Gyorsindítás" gombot az alapbeállítás aktiválásához.

Előre beprogramozás kiválasztása

Ezzel a programmal előre be tudja programozni a főzés/melegítés vagy grillezés idejét. Ha helyesen állította be a készüléket, automatikusan a beállított időben kezdi meg a programot.

ⓘ *Tudnivaló:*

Az óra legyen beállítva, hogy ki lehessen választani az „Alapbeállítások" funkciót.

1. Állítsa be a kívánt mikrohullámú funkciót (kiolvasztás, főzés vagy grillezés):
   Mikrohullámú használatnál: Nyomja meg az ⓲ „Mikrohullám" gombot a teljesítményfokozat kiválasztásához annyiszor, amíg a kívánt érték meg nem jelenik. Állítsa be a forgatható kapcsolóval ❹ a főzési időt.
   Grillezésnél: Nyomja meg annyiszor a ⓱ „Grill" gombot, amíg meg nem jelenik a kívánt érték a grill funkció aktiválásához.
   Állítsa be a forgatható kapcsolóval ❹ a kívánt grillezési időt.
   A kiolvasztási funkcióhoz: nyomja meg az ⓬ „Idő szerinti kiolvasztás" gombot.
   Állítsa be a forgatható kapcsolóval ❹ a kívánt kiolvasztási időt.
2. Nyomja meg az ⓴ „Alapbeállítások" gombot. A LED-kijelző ❷ az aktuálisan beállított óraállást mutatja, az órák helye villog és a LED-kijelzőn ❷ megjelenik a homokóra szimbólum. ⧗
3. Fordítsa el a forgatható kapcsolót ❹ az órák beállításához.
4. Nyomja meg a ⓴ „Alapbeállítások" gombot, ekkor a percek helye villog.
5. Fordítsa el a forgatható kapcsolót ❹ a percek beállításához.
6. Nyomja meg az Indítás/Gyorsindítás gombot ⓯. A homokóra szimbólum ⧗ villog. A LED-kijelző ❷ ismét az idő kijelzésére vált át. A mikrohullámú sütő a beállított időpontban automatikusan indul.

Felhasználási példa

12.30 van. 12:45-kor 400 W-os teljesítményen automatikusan fel szeretné melegíteni az ennivalót 10 percre.

1. Nyomja meg hatszor az ⓲ „Mikrohullám" gombot a P400 teljesítményfokozat kiválasztásához.
2. Állítsa a forgatható kapcsolót ❹ 10 percre.
3. Nyomja meg az ⓴ „Alapbeállítások" gombot. A LED-kijelző az aktuálisan beállított óraállást mutatja (12:30), megjelenik a homokóra szimbólum ⧗ és villog az órák száma.
4. Ismét nyomja meg a ⓴ „Alapbeállítások" gombot és a forgatható kapcsolóval ❹ állítsa a perceket „:45"-re.
5. Nyomja meg az ⓯ „Indítás/Gyorsindítás" gombot a lementett folyamat indításához. A LED-kijelző ❷ ismét az idő kijelzésére vált át. A homokóra szimbólum ⧗ villog.

Automatika-menü

Azoknál az ételeknél, melyeket automatikus menümóduszban akar elkészíteni, nem kell a főzési időt és a teljesítményfokozatot beadni. Elegendő azt beadni, hogy milyen élelmiszert szeretnénk főzni, valamint hogy milyen súlyú az élelmiszer.
Nyomja meg a kezelőmező ❿ megfelelő gombját, amelyiken az élelmiszer képe van. Ezután az élelmiszer súlyát kell beadni a forgatható kapcsolóval ❹.

Az étel súlyának beadása

A kellő főzési/melegítési idő meghatározásához be kell adni az étel súlyát.
Miután megnyomta az adott szimbólumot, a LED-kijelzőn ❷ a súlyadat grammban „g" és az italok „ml"-ben jelennek meg. A forgatható kapcsolóval ❹ tudja megváltoztatni a beadott adatokat. Mihelyt megjelenik az étel súlya, nyomja meg a ⓯ „Indítás/Gyorsindítás" gombot. A LED-kijelzőn ❷ „Auto-Cook" AUTO COOK jelenik meg.

ⓘ *Tudnivaló:*

Néhány étel esetén mint például marhahús, disznóhús, szárnyas és kolbász, a főzési/melegítési idő kb. felénél vagy harmadánál meg kell fordítani az ételt. Hangjelzés hallatszik és “turn” jelenik meg a LED-kijelzőn ❷, ami az étel megfordítására figyelmeztet. A háttérben tovább folyik a melegítés.

1. Ha megszólal az étel megfordításra figyelmeztető hangjelzés, nyissa ki a sütő ajtaját és fordítsa meg az ételt.
2. Továbbmelegítéshez/-főzéshez csukja vissza az ajtót. Nyomja meg az „Indítás/Gyorsindítás" gombot ⓯. A mikrosütő automatikusan továbbüzemel a megmaradó ideig.

ⓘ *Tudnivaló:*

Ha nem akarja megfordítani az ételt, várja meg a hangjelzés végét és ne tegyen semmit. A mikrosütő automatikusan továbbfolytatja a programot.

ⓘ *Tudnivaló:*

Azonban azt ajánljuk, hogy fordítsa meg az ételt. Ezzel egyenletesebben puhul meg/melegszik meg az étel. Az étel megfordításakor ügyeljen arra, hogy a nagyon forró ételekkel óvatosan bánjon.

A mikrosütő különböző ételeknél az alábbi súlyokat tudja megmelegíteni/megfőzni:

Élelmiszer	Jel	Súly	ennyi idő után megfordítani
Marhahús		100 - 1500 g	a főzési idő fele
Disznóhús		100 - 1500 g	a főzési idő fele
Szárnyas		400 - 1400 g	a főzési idő fele
Kolbász		100 - 500 g	a főzési idő 2/3-a
Hal		100 - 1200 g	A főzési idő 2/3-a
Zöldség/ gyümölcs		100 - 1000 g	-
Pizza		150 - 900 g 150 - 900 g 300 - 900 g	-
Előétel		300 - 500 g	-
Burgonya		100 - 800 g	-
Italok		200 - 500 ml	-
Automatikus felmelegítés		300 - 700 g	-

ⓘ *Tudnivaló:*

A hangjelzés ötször szólal meg, hogy az étel megfordítására emlékeztesse.

1. felhasználási példa:

400 g zöldség vagy gyümölcs főzésekor/melegítksekor a következőképpen járjon el:

1. Nyomja meg (készenléti üzemmódban) a „Zöldség/Gyümölcs“ gombot.
2. Válasszon ki a forgatható kapcsolóval ❹ „400 g“-ot.
3. Nyomja meg az Indítás/Gyorsindítás gombot ⓯.

2. felhasználási példa:

300 ml víz felforralásához a következőképpen járjon el:

1. Nyomja meg (készenléti üzemmódban) az „Ital“ gombot.
2. Válasszon ki a forgatható kapcsolóval ❹ „300 ml“-t.
3. Nyomja meg az Indítás/Gyorsindítás gombot ⓯.

Pizza sütése

A mikrohullámú sütőben ropogós pizzát is tud készíteni. Erre szolgál a „Pizza“ gomb. Nyomja meg a kezelőgombok közül a ❿ „Pizza" gombot:

- egyszer mélyhűtött pizzához, kb. -18 °C-os / 150 g - 900 g súlyú
  („P-1“ jelenik meg a LED-kijelzőn ❷)
- kétszer kb. 5 °C-os / 150 g - 900 g súlyú mélyhűtött pizzához
  („P-2jelenik meg a LED-kijelzőn ❷)
- háromszor kb. 20 °C-os / 300 g - 900 g súlyú mélyhűtött pizzához
  („P-3jelenik meg a LED-kijelzőn ❷)

Felhasználási példa

Pizza sütéséhez a következőképpen járjon el:

1. Helyezze a pizzát a forgótányérra ❼.
2. Nyomja meg egyszer a „Pizza“ gombot. A LED-kijelzőn ❷ „P-1“ jelenik
   („P-2“, „P-3“ kétszeri ill. háromszori megnyomásra)
3. Fordítsa el a forgatható kapcsolót ❹ a pizza súlyának beállításához.
4. Nyomja meg a ⓯ „Indítás/Gyorsindítás“ gombot a grillezés indításához. A LED-kijelzőn ❷ megjelenik az idő.

ⓘ *Tudnivaló:*

A pizza fajtájától és egyéni ízlésétől függően esetleg meg kell hosszabbítani a sütési időt. Olvassa el a „Grillező funkció“ részt.

Grillező funkció

A grillfunkciót ⓱ vékony szelet húsokhoz, marhaszelethez, fasírthoz, virslihez vagy csirkesülthez használhatja. Kitűnően alkalmas melegszendvics, rakott ételek elkészítéséhez és zsemle átsütéséhez, hogy újra ropogósak legyenek.

⚠ *Figyelem!*

A főzési tér, a készülék ajtaja, küldő oldala, a forgótányér ❼, fémállvány ❾, edény és különösen pedig a forgótányér ❼ alatti fűtőspirál nagyon felforrósodnak. Megégetheti magát!

⚠ *Megégetheti magát!*

Az ételek és a grillező forgótányér ❼ kivételéhez mindig használjon edényfogót, sütőkesztyűt vagy más hasonlót annak érdekében, hogy nehogy megégesse a kezét.

Három grillezési lehetőség közül választhat: vagy felső vagy alsó sütés vagy felső-/alsó sütés.
Felső sütéses grillezéshez mindig használja a fémállványt ❾. Így optimális eredményt érhet el grillezés közben. A fémállványt ❾ mindig a forgótányér ❼ közepére helyezze.

1. Nyomja meg egyszer a „Grill“ ⓱ gombot a „Felső sütés“ grillező funkció aktiválásához. A LED-kijelzőn ❷ a piros Felső sütés grillfunkció jel és „M1“ jelenik meg.
2. Nyomja meg kétszer a „Grill“ ⓱ gombot a „Felső és alsó sütés“ grillező funkció aktiválásához. A LED-kijelzőn ❷ a grillező funkciók közül a „Felső és alsó sütés“ piros szimbóluma és „M1“ jelenik meg.
3. Nyomja meg háromszor a „Grill“ ⓱ gombot az „Alsó sütés“ grillező funkció aktiválásához. A LED-kijlezőn ❷ a piros Alsó sütés grillfunkció jel és „M1“ jelenik meg.

4. Állítsa be a forgatható kapcsolóval ❹ a kívánt főzési időt. A maximális beállítható idő 95 perc.
5. A grillező funkció indításához nyomja meg az ⓯ „Indítás/Gyorsindítás“ gombot.

Grill/Kombi-főzés

Ez a funkció egyesíti a grillfunkciót a normál mikrohullámú üzemmóddal. A kombiprogram közben egy bizonyos ideig fő és a megmaradó időben pedig automatikusan grilleződik az étel. Halk kattanás jelzi, ha a készülék átkapcsol egyikről a másikra.

Grill/Kombi 1

1. Nyomja meg egyszer az ⓭ „Grill/Kombi“ gombot. A LED-kijelzőn ❷ megjelenik a piros mikrohullám és a Felsősütés grill-funkció jel valamint „M1".
2. Állítsa be a forgatható kapcsolóval ❹ a kívánt főzési időt. A maximális beállítható idő 95 perc.
3 Nyomja meg a főzés elindításához az ⓯ „Indítás/Gyorsindítás“ gombot.

Grill/Kombi 2

1. Nyomja meg kétszer az ⓭ „Grill/Kombi“ gombot. A LED-kijelzőn ❷ a grillező funkciók közül a „Felső és alsó sütés“ piros szimbóluma és „M1 jelenik meg.
2. Állítsa be a forgatható kapcsolóval ❹ a kívánt főzési időt. A maximális beállítható idő 95 perc.
3 Nyomja meg a főzés elindításához az ⓯ „Indítás/Gyorsindítás“ gombot.

Grill/Kombi 3

1. Nyomja meg háromszor az ⓭ „Grill/Kombi“ gombot. A LED-kijelzőn ❷ megjelenik a piros mikrohullám és az Alsósütés grill-funkció jel valamint „M1".
2. Állítsa be a forgatható kapcsolóval ❹ a kívánt főzési időt. A maximális beállítható idő 95 perc.
3 Nyomja meg a főzés elindításához az ⓯ „Indítás/Gyorsindítás“ gombot.

Súly szerinti kiolvasztás

Ezzel a funkcióval gond nélkül olvaszthat ki húst, szárnyast és halat. A készülék a súly megadása után a kiolvasztási időt és a teljesítményfokozatot automatikusan kiszámolja és beállítja.

1. Nyomja meg a ⓫ „Súly szerinti kiolvasztás“ gombot:
   A LED-kijelzőn ❷ a piros kiolvasztó funkció , Auto Cook AUTO COOK és „M1“ szimbólumok jelennek meg.
2. Válassza ki a kiolvasztandó élelmiszert az alapbeállítású főzési funkciók ❿(Auto Cook) gomjaival. Ez alól a funkció alól kivételt képeznek az Ital, Előétel és Autokiolvasztás.
3. Adja be a súlyt a forgatható kapcsoló ❹ segítségével.
4. A kiolvasztás indításához nyomja meg a ⓯ „Indítás/Gyorsindítás“ gombot.
   A kiszámolt időt visszafele számolja.

Tudnivaló:

Néhány étel esetében -mint például hús, szárnyas, hal, zöldség és felvágott- kis idő elteltével meg kell fordítani az ételt. Ötször hangzik hangjelzés és turn“ jelenik meg a LED-kijelzőn ❷, ami az étel megfordítására figyelmeztet. A háttérben tovább folyik a kiolvasztás.

1. Ha megszólal az étel megfordításra figyelmeztető hangjelzés, nyissa ki a sütő ajtaját és fordítsa meg az ételt.
2. Újra csukja be az ajtót. Nyomja meg az „Indítás/ Gyorsindítás" gombot ⓯. A mikrosütő automatikusan továbbüzemel a megmaradó ideig.

ⓘ *Tudnivaló:*

Ha nem akarja megfordítani az ételt, várja meg a hangjelzést és ne tegyen semmit. A mikrosütő automatikusan továbbfolytatja a programot. Azonban azt ajánljuk, hogy fordítsa meg az ételt. Ezzel egyenletesebben olvad ki az élelmiszer.

Idő szerinti felolvasztás

1. Nyomja meg az ⓬ „Idő szerinti kiolvasztás" gombot. A LED-kijelzőn ❷ a piros kiolvasztó funkció , Auto Cook 2 és „M1" szimbólumok jelennek meg.
2. Fordítsa el a forgatható kapcsolót ❹ a kiolvasztási idő beállításához. A maximális beállítható kiolvasztási idő 95 perc.
3. Nyomja meg az ⓯ „Indítás/Gyorsindítás" gombot a kiolvasztás indításához. A kiszámolt időt visszafele számolja.

ⓘ *Tudnivaló:*

Néhány étel esetében -mint például hús, szárnyas, hal, zöldség és felvágott- kis idő elteltével meg kell fordítani az ételt. Ötször hangzik hangjelzés, fennmaradó idő megáll és a LED-kijelzőn ❷ „turn" jelenik meg, ami az étel megfordítására figyelmeztet. Úgy járjon el az ételek megfordításánál, ahog yaz a „Súly szerinti kiolvasztás" fejezetben le van írva.

Lekérdezési funkciók

A mikrohullám teljesítményfokozatának lekérdezése üzemelés közben

Működés közben nyomja meg az ⓲ „Mikrohullám" gombot. A LED-kijelzőn ❷ kb. 5 másodpercre megjelenik a beállított teljesítményfokozat.

Gyermekzár

Kapcsolja be ezt a beállítást, ha el szeretné kerülni, hogy kisgyermekek vagy más személyek, akik nem ismerik a mikrosütő használatát, felügyelet nélkül üzembe helyezzék a készüléket.

A Gyermekzár jel jelenik meg a LED-kijelzőn ❷ és a készüléket addig nem lehet üzemeltetni, amíg ez a funkció be van kapcsolva.

A gyermekzár bekapcsolása

Tartsa kb. 3 másodpercig lenyomva az ⓰ „Törlés/ Stop/Gyermekbiztonság" gombot. Először hangjelzést hallani, majd a LED-kijelzőn ❷

A gyermekzár kikapcsolása

Tartsa ismét kb. 3 másodpercig lenyomva a „Törlés/ Stop/Gyermekbiztonság" gombot ⓰, amíg hangjelzés nem hallatszik és a Gyermekbiztonság szimbólum kialszik.

Hangjelző funkció

A főzés befejezése után 5 hangjelzés hallatszik és a LED-kijelző ❷ felváltva „End"-et és „Hot"-ot jelez ki. Ha kb. 2 perc után nem nyitja ki az ajtót, ismét 5 rövid hangjelzés hallható.

ⓘ *Tudnivaló:*

- Ha megnyomott egy gombot és egy érvényes funkciót aktivált, hangjelzés szólal meg. Ha azonban érvénytelen gombot/funkciót adott be, 2 hangjelzés hallatszik.
- Ha a főzési idő sikeres beállítása után nem nyomja meg az „Indítás/Gyorsindítás" gombot ⓯, a készülék készenléti üzemmódba (az időt kijelzi) kapcsol át.

Tisztítás és karbantartás

⚠ *Veszély:*

Tisztítás előtt kapcsolja ki a mikrosütőtés húzza ki a csatlakozót a konnektorból. Ez esetben áramütés veszélye állhat fenn!

- A mikrosütő belsejét mindig tartsa tisztán.
- Ha kispriccelt ételdarabka vagy kifolyadék ragadna a mikrosütő falán, nedves kendővel törölje le.
- Használjon enyhe mosogatószert, ha makacsabb foltok vannak a mikrosütőn.
- Ne használjon tisztítóspray vagy más erős tisztítószert, mert ezek foltot, csíkot vagy maszatos foltot hagyhatnak az ajtó felületén.
- A külső borítást egy nedves kendővel törölje meg.
- A mikrohullámú sütő belsejében található funkciós részek sérülésének elkerülése érdekében ne engedje, hogy víz szivárogjon be a szellőzőnyílásokba.
- Rendszeresen távolítsa el a kispriccelt foltokat vagy szennyeződéseket. Az ajtó, betekintőablak ❽ mindkét oldalát, az ajtó szigetelését és a mellette levő részeket nedves kendővel tartsa tisztán. Ne használjon súrolószert.
- Ha a készülék külső részén pára csapódna le, puha ronggyal törölje le. Ez akkor fordulhat elő, ha a mikrosütőt magas páratartalmú levegőn használják.
- Rendszeresen nedves szivaccsal tisztítsa meg a forgótányért ❼. Törölje teljesen szárazra. Ügyeljen arra, hogy a forgótányér ❼ gyűrűjét a tisztításhoz vegye ki a mikrosütő aljából, majd tisztítás után helyesen tegye vissza.
- A készülék ajtaját szintén rendszeresen tisztítsa, nehogy túlzottan hangos legyen a készülék üzemelés közben.
- A mikrohullámú sütő belsejét gyenge mosószerrel tisztítsa.
- A kellemetlen szagokat rendszeresen távolítsa el. Helyezzen a mikrohullámú sütőbe egy mély mikrohullámú sütőbe alkalmas edényt, amibe egy csésze vizet, egy citrom haját és levét tölt. Melegítse fel ezt 5 percig. Alaposan törölje ki a mikrosütőt és száraz ronggyal törölje szárazra.
- Ha lámpát kell cserélni a mikrosütőben, csak kereskedővel cseréltesse vagy forduljon szervizünkhöz.

Tippek

Befagyasztás és felolvasztés - ilyen egyszerű ...

A mikrosütő ideális a mélyhűtött ételek egyenletes és gyors felolvasztására. A wattteljesítmény, kiolvasztási és várakozási idő az élelmiszer tulajdonságától és mennyiségétől függ.
A mikrohullámok mindig kívülről befele hatolnak be az élelmiszerbe. Ezért a nagyobb darabban lévő élelmiszereket nem lehet egészen kiolvasztani, mert különben a külső részek már főni kezdenek.

A helyes kiolvasztás már a lefagyasztásnál kezdődik. Előre gondolja át és a mennyiségeket lehetőleg kis adagban, laposan és az Ön háztartásában szokványos mennyiségekhez igazítva fagyassza le. Vegye figyelembe a tálak és tányérok különböző méretét is, amelyben később ki szeretné olvasztani a mélyfagyasztott ételt.
A következő kiolvasztási táblázatban összefoglaltuk a leggyakoribb élelmiszereket. Az idő- és a mennyiségi adatok mellett egy ún. „Várakozási időt" is fog benne találni. Ez arra a hőmérsékletkiegyenlítődési időre szolgál, amely idő alatt a felolvasztott rétegekben megmaradt hő a még fagyott középső részekhez vándorol. Hagyja ezalatt a várakozási idő alatt a fagyott élelmiszert a kikapcsolt mikrosütőben vagy vegye ki a készülékből.
A megadott értékek eltérhetnek. Ez az élelmiszerek különböző tényezőiből fakad.

Használja az integrált kiolvasztó-funkciót. Lásd a „Súly szerinti kiolvasztás" és az „Idő szerinti kiolvasztás" fejezeteket.

Élelmiszer	Zsemle
Súly / mennyiség	50 g / 2 db
Felolvasztási idő	kb. 1 perc
Várakozási idő	- -
Figyelmeztetés/ Ötletek	- -

Élelmiszer	Kenyér
Súly / mennyiség	1/2 kg
Felolvasztási idő	8 - 10 perc
Várakozási idő	10 - 20 perc
Figyelmeztetés/ Ötletek	- -

Élelmiszer	Tejszínes torta
Súly / mennyiség	40 - 80 dkg
Felolvasztási idő	8 - 12 perc
Várakozási idő	90 - 120 perc
Figyelmeztetés/ Ötletek	a tortát ne engedje fel teljesen

Élelmiszer	vaj
Súly / mennyiség	25 dkg
Felolvasztási idő	kb. 1 perc
Várakozási idő	20 - 30 perc
Figyelmeztetés/ Ötletek	Vegye le a csomagolást és helyezze a vajat egy tányérra.

Élelmiszer	Sajt (darab)
Súly / mennyiség	1/2 kg
Felolvasztási idő	5 - 6 perc
Várakozási idő	60 - 90 perc
Figyelmeztetés/ Ötletek	Félidőben fordítsa meg a szeletet.

Élelmiszer	Kolbász
Súly / mennyiség	20 dkg
Felolvasztási idő	kb. 3 percig
Várakozási idő	10 - 15 perc
Figyelmeztetés/ Ötletek	Fordítsa meg a felvágottat a félidő eltelte után, a szeleteket a várakozási idő előtt óvatosan késsel válassza szét.

Élelmiszer	Eper
Súly / mennyiség	25 dkg
Felolvasztási idő	kb. 8 perc
Várakozási idő	5 - 10 perc
Figyelmeztetés/ Ötletek	Az epret vagy más gyümölcsöt egy fedővel lefedett tálban olvassza fel. A félidő eltelte után óvatosan kavarja meg.

Hús, szárnyas és halkiolvasztásához olvassa el a „Súly szerinti kiolvasztás" című fejezetet.

Főzés – ilyen egyszerű ...

- Élelmiszerek mikrohullámú sütőben való főzéséhez mindig (ha nincs máshogy megadva) használjon mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt fedővel.
- A főzési adatok hűtőszekrényből kivett hőmérsékletű élelmiszerekre vonatkoznak. A megfőzni kívánt élelmiszereket először olvassa ki.

ⓘ *Tudnivaló:*

Fagyasztott zöldség esetén (-18 °C, ca. 100-1000 g) a kiolvasztási idő 5 és 15 perc között ingadozhat. Kövesse a csomagoláson található utasításokat. A zöldséget előtte mossa meg és tiszítsa meg.

Fontos az elkészítési mód

- Feltétlenül ügyeljen a különböző elkészítési utasításokra. Míg néhány élelmiszerhez vizet kell hozzáadni (zöldségek esetén általában 100 grammonként 1-2 evőkannállal), addig például az uburkához, hagymához, gombához és spenóthoz nem kell folyadék. Más élelmiszereket közben legalább egyszer meg kell keverni.

Várakozási idő figyelembevétele

- Különösen fontos a „várakozási idő", mint ahogy azt már a kiolvasztásnál említettük. A hőmérséklet kiegyenlítés és az azzal összefüggő utánfőzés mindig 5-10 percig tartson.
- Hagyja ezalatt a várakozási idő alatt az élelmiszert a kikapcsolt mikrosütőben vagy vegye ki a készülékből.
- A zöldséget a várakozási idő után megfűszerezheti vagy adhat hozzá még egy kis vajat.
- Tányéros vagy fagyasztott készételek mikrohullámú sütőben való elkészítésekor vegye alapul a csomagoláson megadott időt.
- A következő táblázatok adatai csak hozzávetőleges értékek.

Élelmiszer	Főtt burgonya
Súly / mennyiség	25 dkg
Folyadék hozzáadása	3 ek. víz
W/teljesítmény	600 W
Főzési idő percben	kb. 5 perc
Elkészítési javaslat	Lehetőleg egyforma nagyságú darabokat válogasson - közvetlenül a melegítési idő után öntse le a vizet

Élelmiszer	Főtt tészta
Súly / mennyiség	125 g
Folyadék hozzáadása	600 ml víz:
W/teljesítmény	500 Watt
Főzési idő percben	kb. 5 perc
Elkészítési javaslat	először forralja fel a vizet 800 W-on (kb. 7 percig). Adja hozzá a tésztát és főzze fedő nélkül

Élelmiszer	Rizs
Súly / mennyiség	10 dkg
Folyadék hozzáadása	300 ml víz:
W/teljesítmény	600 W
Főzési idő percben	kb. 3 - 4 percig
Elkészítési javaslat	a szemek megduzzadásához szükséges idő a rizs fajtájától függ. A hántolatlan rizsnek hosszabb időre van szüksége

Élelmiszer	Karfiol
Súly / mennyiség	40 dkg
Folyadék hozzáadása	4 ek. víz
W/teljesítmény	600 W
Főzési idő percben	kb. 6-7 perc
Elkészítési javaslat	Ezek az értékek a brokkolira is vonatkoznak

Élelmiszer	Borsó
Súly / mennyiség	30 dkg
Folyadék hozzáadása	3 ek. víz
W/teljesítmény	600 W
Főzési idő percben	kb. 3 - 4 percig
Elkészítési javaslat	- -

Élelmiszer	Spenót
Súly / mennyiség	1/2 kg
Folyadék hozzáadása	- -
W/teljesítmény	600 W
Főzési idő percben	kb. 6 perc
Elkészítési javaslat	Adjon egy kis tejszínt a spenóthoz.

Élelmiszer	Gomba/Csiperke
Súly / mennyiség	40 dkg
Folyadék hozzáadása	- -
W/teljesítmény	600 W
Főzési idő percben	kb. 5 - 6 percig
Elkészítési javaslat	adjon hozzá főzés előtt egy kis vajat

Élelmiszer	Halfilé
Súly / mennyiség	40 - 60 dkg
Folyadék hozzáadása	lásd a javaslatot
W/teljesítmény	500 W
Főzési idő percben	kb. 8 - 12 percig
Elkészítési javaslat	100 g-nyi halhoz adjon 1 ek. vizet, citromlevet, leves levét vagy bort

Grillezés – ilyen egyszerű ...

- Valamennyi felső sütéses grillezéshez használja a fémállványt ❾. A forgótányért ❼ a fémállvány ❾ alá helyezze. Ez felfogja a sülthús szaftja / zsírja kispricelődésével okozott szennyeződést.
- A grillfunkció pl. vékony szelet húsok, hal, fasírt, saslik, virsli és csirke sütésére alkalmas. Toasztkenyeret vagy zsemlét is át lehet melegíteni a grillel vagy grillezett pirítóst (pl. Hawaii toasztot) is készíthetünk vele.
- A grillező funkciót közvetlenül is kiválaszthatja vagy néhány élelmiszer esetén az alapbeállítású főzési funkciók ❿ gombjaival.
- Néhány élelmiszerhez ill.elkészítési módjához a főzési és grillezési funkció kombinációja kínálkozik. Mindkét lehetséges funkció esetében a főzés és grillezés automatikusan a megfelelő ideig működik. Olvassa el idevonatkozólag a „Grill/Kombi-főzési folyamat" című fejezetet.
- A grillezniváló élelmiszert készítse el a szokásos módon.
  A halról például szedje le a pikkelyt és pucolja meg. A szárnyast dörzsölje be fűszersóval és a csirkecombot mindig először a bőrös oldalán kezdje sütni.
- Az élelmiszert fordítsa meg az elsőként megadott idő eltelte után (1. odal). Miután megfordította, a másodikként megadott ideig kell főzni (2. oldal).

ⓘ *Tudnivaló:*

Az első és második oldalra vonatkozó időt mindenképpen külön adja be.

A megadott értékek eltérhetnek.
Ez az élelmiszerek különböző tényezőiből adódnak (mint pl. hőmérséket, alak).

Élelmiszer	2 szelet pulyka 40 dkg
Funkció	Grill (Felső-/alsó sütés)
idő (1. oldal) percben	kb. 12 perc
Funkció	Grill (Felső-/alsó sütés)
idő (2. oldal) percben	kb. 10 perc

Élelmiszer	2 csirkecomb 1/2 kg
Funkció	Grill (Felső-/alsó sütés)
idő (1. oldal) percben	kb. 8 perc
Funkció	Grill (Felső-/alsó sütés)
idő (2. oldal) percben	kb. 7 percig

Élelmiszer	2 saslik 40 dkg
Funkció	Grill (Felső-/alsó sütés)
idő (1. oldal) percben	kb. 12 perc
Funkció	Grill (Felső-/alsó sütés)
idő (2. oldal) percben	kb. 12 perc

Élelmiszer	2 dbpisztráng 40 dkg
Funkció	Grill/Kombi 2
idő (1. oldal) percben	kb. 8 perc
Funkció	Grill (felső sütés)
idő (2. oldal) percben	kb. 7 percig

Élelmiszer	4 db fasírt 60 dkg
Funkció	Grill/Kombi 2
idő (1. oldal) percben	kb. 12 perc
Funkció	Grill (Felső-/alsó sütés)
idő (2. oldal) percben	kb. 8 perc

Élelmiszer	2 tarjaszelet 60 dkg
Funkció	Grill (Felső-/alsó sütés)
idő (1. oldal) percben	kb. 15 perc
Funkció	Grill (Felső-/alsó sütés)
idő (2. oldal) percben	kb. 13 perc

Alkalmas edény

Kiolvasztáshoz, főzéshez, stb. használjon mindig mikrosütőhöz alkalmas formát vagy edényt. A legtöbb esetben üvegedények alkalmasak a főzésre. Vegyen magának többféle méretű és alakú fedővel kapható mikrosütőbe alkalmas edényt.

Zsemle ropogósra sütése

A mikrosütő grillfunkcióval kiolvasztott zsemlét ropogósra süthet. Sütés előtt nedvesítse meg a zsemlét egy kis vízzel. A zsemle mennyiségétől és fajtájától függően süsse kb. 2 percig. Ahhoz, hogy a zsemle belülről is „frissensült“ legyen, az első grillezés után vágja fel a zsemlét és süsse még egy percig, majd fordítsa meg és süsse tovább még egy percig.

Ártalmatlanítás

Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2002/96/EK uniós irányelv vonatkozik.

A készüléket engedélyeztetett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékeltávolító üzemnél tudja kidobni. Vegye figyelembe az érvényben lévő idevonatkozó előírásokat.
Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.

Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervízzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.
A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék csak magán és nem pedig kereskedelmi használatra készült.
A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyeztetett szervizelő üzleteink hajtottak végre. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.

HU **Hornos kft.**
H - 2600 Vác
Zrínyi utca 39.
Telefon +36 27 999 350
Telefax +36 27 317 212
e-mail: support.hu@kompernass.com

Gyártja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Receptajánlatok

Pizza

Hozzávalók:
30 dkg kész pizzatészta
20 dkg paradicsomsűrítmény
15 dkg ízlés szerint pl. sonka, szalámi, gomba)
5 dkg reszelt sajt
Fűszerek: bazsalikom, szurokfű, kakukkfű, só, bors

Elkészítés:
A gyártó leírása szerint készítse el a tésztát. Nyújtsa a tésztát akkorára, amekkora a grillező forgótányér ❼. Kicsit zsírozza ki a grillező forgótányért ❼ és helyezze rá a kinyújtott pizzatésztát. Szúrjon villával pár lyukat a tésztába. Kenje rá a fűszerekkel elkevert paradicsomsűrítményt a tésztára. Tegye rá ízlés szerint a többi hozzávalót. Végül tegyen a pizzára sajtot. Tegye be a grillező forgótányért ❼ a pizzával a mikrohullámú sütőbe és süsse meg a „friss pizza" (P-3) fokozaton.

Hagymaleves ráolvasztott sajttal

Hozzávalók 4 személy részére
30 dkg hagyma
3 dkg vaj, só, fehérbors,
1/2 l húsleves porból
125 ml száraz fehérbor
2 szelet pirítóskenyér
2 szelet fiatal gouda sajt

Elkészítés:
Hámozza meg a hagymát és vágja fel karikára.
A vajjal és borssal tegye egy mikrosütős edénybe, adja hozzá a húslevest és fedő alatt 800 W-on kb. 12-15 percig főzze. Végül adjon hozzá fehérbort és ízesítse ízlés szerint. Vágja fel a pirítóskenyeret apró kockára.
Merje ki a hagymalevest 4 levesescsészébe és szórja rájuk a kenyérkockát. Tegyen mindegyik csésze tetejére fél szelet sajtot.
Tegye a 4 csészét a grillező forgótányérra ❼ és süsse a levest kb. 10 percig „Felső sütés" grillező funkcióval. Lehetőség szerint használja a grillező-állványt ❾.

Lencseleves

Hozzávalók:
20 dkg szárított lencse
5 dkg húsos szalonna
125 g disznó császárszél
1 csomag leveszöldség
1/2 l víz:
1 babérlevél
25 dkg burgonya
2 füstölt főzőkolbász
Fűszerek: só, bors, ecet, cukor

Elkészítés:
Éjszakára bő vízben áztassa be a lencsét.
Hámozza meg és mossa meg a leveszöldséget, majd vágja apróra. A húst és a szalonnát vágja kockára. A lecsepegtetett lencsét tegye 500 ml vízzel, valamint a hússal, szalonnával, leveszöldséggel és babérlevéllel együtt egy mikrosütős edénybe.
Fedél alatt 600 W-on 10-12 percig főzze.Közben pucolja és mossa meg a burgonyát és vágja kockára, a főzőkolbászt pedig karikára. A burgonyakockákat és a kolbászkarikákat adja hozzá a leveshez és jól keverje el. Fedél alatt 500 W-on 18 percig főzze.
Végül fűszerezze ízlés szerint.

Karfiolleves ráolvasztott sajttal

Hozzávalók:
1/2 kg megtisztított karfiol
1/4 l víz
só
1 ek. étkezési keményítő
2 tojásfehérje
2 tojássárgája
1 pohár tejszín (2 dl)
2 ek. felaprított snidling
1 csipet cayenne bors
15 dkg nyers sonka (száraz)
5 dkg reszelt ementáli sajt

Elkészítés:
Szedje a karfiolt rózsákra és tegye bele 250 ml sós vízzel egy mikrosütős edénybe. Fedő alatt 800 W-os teljes teljesítményen kb. 5 percig főzze.
Végül öntse le róla a vizet egy másik edénybe.
Keverje ki az étkezési keményítőt a tejszínnel és adja hozzá a leöntött léhez. 800 W-os teljes teljesítményen kb. 2 - 3 percig forralja, közben többször is kavarja meg.
Tegye hozzá a tojássárgáját, snidlinget és a cayenne borsot, a fehérjét verje habbá és óvatosan keverje hozzá.
Tegye a karfiolt és a csíkokra vágott sonkát egy lapos sütőformába, öntse rá a szószt és szórja meg sajttal.
Grill/Kombi 1-en 500 W-on 18-22 percig főzze és pirítsa meg. Lehetőség szerint használja a grillezőállványt ❾.

Húsos-brokkolis rakott makaróni

Hozzávalók:
15 dkg makaróni
1/2 l víz:
1 fej hagyma
1 gerezd fokhagyma
20 g vaj
30 dkg vegyes darálthús (sertés és marha)
1 doboz fűszeres paradicsompüré (35 dkg)
40 dkg brokkoli
4 ek. víz
1 pohár tejföl (2 dl)
15 dkg gouda sajt szeletre vágva
Fűszerek: só, bors

Elkészítés:
Tegye a fél liter vizet 1 ek. sóval egy mikrohullámú sütőbe alkalmas fedeles edénybe és a 800 W-os legnagyobb fokozaton kb. 10 perc alatt forralja fel. Adja hozzá a makarónit és 600 W-on 3-5 percig, majd 300 W-on főzze kb. további 3-5 percig. Végül csepegtesse le egy szűrőben. A hagymát és a fokhagymagerezdet 600 W-os fokozaton dinsztelje vajon egy mikrosütős edényben kb. 4-5 percig. Adja hozzá a darált húst és a paradicsompürét - mindezt együtt főzze további 8-10 percig 600 W-on. Keverjünk hozzá 3/4 pohár tejfölt és ízesítsük sóval és borssal. Mossa meg és szedje rózsáira a brokkolit és tegye 4 ek. vízzel egy mikrohullámú sütőbe alkalmas edénybe. Fedél alatt 800 W-on kb. 5 percig párolja, majd csöpögtesse le. A makarónit, zöldséget és a szószos darálthúst tegye bele a formába és keverje össze. Kenje el rajta a maradék 1/4 tejfölt és tegyen az egészre sajtszeleteket.
Grill/Kombi 1-en 500 W-on 16-18 percig főzze és pirítsa meg. Lehetőség szerint használja a grillezőállványt ❾.

Csiperkegombás disznóhús csipős paprikás szósszal

Hozzávalók:
4 disznószelet (darabonként kb. 15 dkg)
35 dkg fehér csiperkegomba
15 dkg kockára vágott szalonna
2 pohár tejszín (4 dl)
2 ek. paradicsomsűrítmény
Fűszerek: só, bors, paprika

Elkészítés:
Fűszerezze be a disznóhúst és tegye bele egy lapos formába. Pucolja meg a gombát, vágja félbe és adja hozzá a szalonnával együtt a hússzeletekhez.
Keverje el egy mikrosütős edényben a tejszínt, paradicsomsűrítményt és a paprikát, majd 600 W-on kb. 5-6 percig forralja.
Végül öntse le a hússzeleteket a szósszal.
Grill/Kombi 2-n 300 W-on 20-22 percig főzze és pirítsa meg.

Rakott burgonya

Hozzávalók:
1 kg burgonya
zsiradék (a forma kikenéséhez)
2 ek. zsemlemorzsa
1 pohár tejszín (2 dl)
5 dkg reszelt ementáli sajt
vaj (kis darabokra vágva)
Fűszerek: só, bors

Elkészítés:
Hámozza és mossa meg a burgonyát és szelje vékony karikára, majd fűszerezze meg. Kenjen ki egy sütőformát, rakja le bele rétegesen a burgonyakarikákat és öntse le tejszínnel.
Végül szórja meg sajttal és zsemlemorzsával és a tetejére tegye a vajdarabkákat.
Grill/Kombi 1-en 500 W-on kb. 20 percig pirítsa.
Lehetőség szerint használja a grillezőállványt ❾.

Csirkefrikasszé

Hozzávalók:
1 csirke (kb. 1 kg)
30 dkg fehér csiperkegomba
1/2 kg spárga
1/4 l húsleves porból
1 dl tejszín
2 csomag kész világos szósz (instant)
1 ek. fehérbor
Fűszerek: só, bors, szerecsendió

Elkészítés:
Sózza meg a csirkét és tegye egy mikrohullámú sütőbe alkalmas fedeles edénybe.
Ezután 800 W-on 16-18 percig főzze.
Pucolja meg a gombát, vágja félbe, pucolja meg a spárgát és vágja fel 2 - 3 cm-es darabokra.
Bőrözze le és csontozza ki a megpárolt csirkét és vágja fel a húsát kisebb darabokra.
Tegye bele a húslevest, csirkehúst, spárgát és gombát egy mikrosütős edénybe. Fedél alatt 600 W-on kb. 13-15 percig főzze és néha kavarja meg. Ezután keverje bele a tejszínt és szószport és 600 W-on főzze további kb. 5-6 percig. A végén fehérborral, sóval, borssal és szerecsendióval ízesítse.

Zöld csirketál

Hozzávalók:
40 dkg csirkemellfilé
1 kis cukkini
1 kis zöld paprika
125 ml húsleves porból
20 dkg póréhagyma
15 dkg karalábé
15 dkg száras zeller
2 ek. tejföl
5 dkg zöldfűszeres túrókrém

Elkészítés:
Pucolja és mossa meg a zöldséget. Vágja fel a póréhagymát, a karalábét és a zellert vékony karikára. Párolja meg egy mikrosütős edényben fedél alatt 600 W-on kb. 6-8 percig. Vágja fel apróra a csirkemellet, a cukkinit fél karikára, a paprikát kockára és mindezt adja a forró húslevessel és a maradék hozzávalókkal együtt a formába. Fedél alatt 600 W-on kb. 12-15 percig főzze és néha kavarja meg. Végül kavarja bele a tejfölt és a zöldfűszeres túrókrémet.

Zsemle- vagy szalonnás gombóc

Hozzávalók 4 személy részére
4 fehérlisztből készült zsemle
1/2 teáskanál só
1,5 dl tej
4 dkg vaj
3 tojás
2 -3 ek. zsemlemorzsa
2-3 ek. felaprított petrezselyem
3 dkg kockára vágott húsos szalonna (a szalonnás gomóchoz)

Elkészítés:
Aprítsa fel a zsemlét és sózza meg. A tejet forralja fel egy mikrosütős edényben (800 W-on kb. 2-4 percig), majd öntse rá a zsemlekockákra és hagyja az egészet kb. 15 percet állni.
Keverje habosra a vajat és a tojást, adja hozzá a beásztatott zsemlét a zsemlemorzsával és a petrezselyemmel együtt és mindezt dolgozza jól össze (Tudnivaló: a szalonnás gombócba a szalonnakockákat is belegyúrjuk).
Bevizezett kézzel formáljunk 4 egyfoma méretű nagy gombócot, amit röviden hideg vízbe merítünk. Fedél alatt 500 W-on kb. 6-8 percig főzzük, majd tálalhatjuk is.

Világos szósz

Hozzávalók:
4 dkg liszt
3 dkg vaj
1/4 l húsleves porból
1/4 l tej
Fűszerek: só, fehérbors, cukor

Elkészítés:
A lisztet, vajat, a forró levest és a tejet tegye egy mikrosütős edénybe, keverje el jól és a legmagasabb 800 W-os fokozaton kb. 4-5 perc alatt gyakori kavargatás közen felforraljuk. Ezután már csak 300 W-on kb. további 4-5percig főzzük.
Újból megkavarjuk és fűszerezzük.

Vaníliamártás

Hozzávalók:
1/4 l tej
1/2 vaníliarúd belseje kikaparva
1 pohár tejszín (1/4 l)
2 ek. étkezési keményítő
3 evőkanál cukor
1 tojássárgája

Elkészítés:
Keverje el a tejet, vaníliát, tejszínt, étkezési keményítőt és cukrot egy mikrosütős edényben. 800 W-on kb. 4-5 percig forralja, közben kavarja meg néha. A kész mártást jól kavarja meg és sűrítse a tojássárga hozzáadásával.

Tejberizs

Hozzávalók:
25 dk tejberizs
1 l tej
1 tk. vaj
40 g cukor, cukorral elkevert fahéj (megszórni a végén) vagy gyümölcsbefőtt
Fűszerek: só

Elkészítés:
Tegye bele a rizst, tejet, csipet sót, vajat és cukrot egy nagy mikrosütős formába. Fedél alatt a legnagyobb 800 W-os fokozaton kb. 10-12 percig főzze, majd kavarja meg és 100 W-on puhítsa még kb. 20-22 percig. Ezután hagyja állni még pár percig, majd kavarja meg és ízlés szerint szórja meg fahajas cukorral vagy tegyen rá gyümölcsbefőttet.

Rote Grütze (epres-málnás)

Hozzávalók:
250 g fagyasztott eper
250 g fagyasztott málna
1 csomag vaníliacukor
2 ek. cukor
2 ek. étkezési keményítő

Elkészítés:
Először keverje ki az étkezési keményítőt 3 ek. vízben. Tegye a gyümölcsöket egy mikrohullámú sütőbe alkalmas fedeles edénybe. Ezután a legnagyobb 800 W-os teljesítményen kb. 6-8 percig olvassza és melegítse.
Ezután nyomja össze a gyümölcsöket és adja hozzájuk a vaníliacukrot, cukrot és a kikevert étkezési keményítőt. Keverje jól össze és fedővel főzze készre 600 W-on kb. 6-8 percig.
Töltse végül a grützét kis desszertes tálkákba és hagyja lehűlni.

ⓘ A Grützét a leírt vaníliaszósszal tálalja ...

Jó étvágyat!
A receptek sikerét nem garantáljuk. Valamennyi hozzávaló és elkészítési mód adata csak hozzávetőleges érték. Egészítse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival. Sok szerencsét kívánunk az elkészítéshez és jó étvágyat az ételekhez!

Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges okok	Megoldás
A mikrohullámú sütő nem működik.	• A hálózati csatlakozó nincsen bedugva. • A hálózati aljzat meghibásodott. • A hálózati csatlakozó vagy a vezeték meg van sérülve.	• Dugja be a csatlakozót az aljzatba. • Próbálja meg másik csatlakozó aljzattal. • Forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.
A hálózati csatlakozó be van dugva, a LED kijelző ❷ világít, de egyik gomb megnyomására sem reagál a készülék.	• A hálózati csatlakozó újra be lett dugva, de az ajtót még nem nyitották ki.	• Nyissa ki egyszer a sütő ajtaját.
A forgótányér ❼ nem forog.	• A forgótányér ❼ nincsen megfelelően behelyezve.	• Helyezze be megfelelően a forgótányért ❼ ! Ügyeljen arra, hogy a mikrohullámú sütő közepén lévő csap pontosan a forgótányér ❼ alján lévő mélyedésbe illeszkedjen.
Üzemelés közben nem világít a főzőtérben a lámpa.	• A főzőtérben lévő égő hibás.	• Forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.

Szójegyzék